



Mini cakes au potiron

Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 30-45 min | Pour 8 mini cakes



Ingrédients

- 50 g de potiron
- 250 g de dés de jambon
- 1 oignon
- 4 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 50 g de pecorino râpé
- sel, poivre

Ustensiles

- une planche à découper
- une cocotte ou une grande casserole
- une planche à découper
- Un moule à cakes
- Un récipient
- Une spatule
- Un fouet
- Un tablier
- Une toque
- Une manique

Étapes

- Préchauffer le four à 180°C.
- Découper le potiron en dés et le faire cuire à la vapeur dans une cocotte à feu doux. Réserver et laisser refroidir.
- Battre la crème, le lait, les œufs et ajouter le potiron, le fromage râpé, les dés de jambon et l'oignon. Assaisonner.
- Verser la pâte dans le moule
- Mettre au four 30 à 45 min.

[Télécharger la fiche en pdf ►](#)