Faire part d’un nouveau blog de cuisine bien gourmande…

Les bons petits plats de Véronique…

Les belles photos de Yves …

Des plats gourmands et inventifs…

Tout pour mettre en joie nos papilles !

Je suis heureuse de vous annoncer la naissance de ce nouveau blog de cuisine aux recettes prometteuses dont la catalogue s’enrichira au fil du temps!

Véronique & Yves passionnés de gastronomie depuis des années et œnophiles à leurs heures vous accueillent désormais sur leur blog » Les ordonnances culinaires des p’tits loups« …Pour partager tout simplement , en toute convivialité, leur amour de la cuisine.

Pour vous donner l’eau à la bouche voici une de leur réalisation bien originale et de saison. Un petit délice à se faire!

Gâteau de potiron et de carottes

Gâteau de potiron et de carottes

Ingrédients *pour 8 personnes* :

- Environ 700 g de potiron.
- 2 carottes.
- 300 g de sucre.
- 350 g de farine.
- 100 g de raisins secs.
- 100 g de cerneaux de noix.
- 350 ml d’Huile.
- 2 cuillères à café de levure chimique.
- 1 cuillère à café de cannelle.
- 4 œufs.
- Zestes d’agrumes confits.

Déroulé de la recette :

1. Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).
2. Lavez et pelez le potiron, coupez-le en cubes.
3. Plongez-le dans de l’eau bouillante salée et laissez-le cuire pendant environ 20 minutes.
4. Égouttez-les morceaux et passez-les au moulin à légumes.
5. Lavez, épluchez et râpez les carottes.
6. Cassez les œufs dans un saladier, battez-les tout en incorporant le sucre et l’huile.

7. Ajoutez la purée de potiron, les carottes, les cerneaux de noix, les raisins secs et la cannelle.
8. Versez la farine et la levure en tamisant.
9. Mélangez bien les ingrédients.
10. Beurrez un moule à manqué et versez-y la préparation.
11. Mettez le plat dans le four et laissez le gâteau cuire pendant 1 heure.
12. Puis laissez-le refroidir un peu et démoulez-le.
13. Décorez-le avec quelques zestes d’agrumes confits.

Si vous le préférez, vous pouvez utiliser des moules individuels comme sur la photo.

Régalez-vous !

Et on se dépêche de retrouver toutes les recettes de Véronique et Yves en cliquant ici.