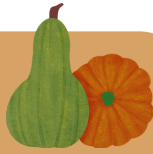


Sucrine Cake

Ingrédients :



- ▶ 350 g de sucrine pelée épépinée
- ▶ 120g de noix
- ▶ 10cl d'huile de tournesol
- ▶ 1 cuillère à café de cannelle
- ▶ 1 cuillère à café de muscade
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ 3 œufs
- ▶ 1 sachet de levure
- ▶ 250 g de farine
- ▶ 180 g de sucre (pour les gateau, je préfère le muscovado - sucre intégral)

Préparation :



- Râpez la sucrine. Concassez les noix.
- Dans un grand saladier, mélangez, la sucrine râpée, les noix, la farine, la levure, les épices, le sel et l'huile.
- Dans un autre saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange onctueux légèrement blanchi (la couleur dépend du sucre utilisé !)
- Ajoutez y ensuite le mélange sucrine/farine/noix/épices.
- Versez l'appareil dans un moule à cake.
- Enfournez pendant 50 min à 180°.
- Dégustez avec un verre de Vieux fusil !

