

Cake au potimarron, chèvre et Olives à Cuisiner à la Provençale

L'automne bat son plein et c'est pourquoi la blogueuse [Chez Misa](#) vous propose une recette de saison avec ce cake au potimarron. La nouveauté de cette fin d'année, les **Olives à Cuisiner à la Provençale** apportent une saveur particulière, qui vous transportera dans le sud !

- 6 Pers.
- 15 Min.
- 60 Min.

Ingrédients

- 250g de potimarron
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 20cl de crème liquide
- 4 cl d'huile d'olive vierge extra Bio
- 1 paquet d'Olives à Cuisiner à la Provençale
- 3/4 tomates séchées
- 6 tranches de fromage de chèvre
- Une dizaine de feuilles de basilic frais
- Graines de courge, de tournesol
- Sel
- Poivre

Préparation

Coupez le potimarron en morceaux et le faire cuire 20min au four à 100°C.

Pendant ce temps, battez les œufs avec la crème et l'**huile d'olive Bio**.

Ajoutez la farine et la levure chimique puis mélangez.

Une fois le potimarron cuit, écrasez-le en purée puis incorporez-le à la préparation.

Ajoutez les **Olives à Cuisiner à la Provençale**, le fromage de chèvre, les tomates séchées et le basilic.

Salez et poivrez.

Ajoutez quelques graines par dessus.

Déposez la préparation dans un plat à cake puis enfournez 40min à 180°C.

Vous pouvez déguster ce cake tiède ou froid.

Bon appétit !

Autres recettes aux Olives à Cuisiner

Roulés de pommes de terre et Olives à Cuisiner à la Provençale

Poulet cocotte aux Olives à Cuisiner à la Marocaine

Ratatouille aux œufs et aux Olives à Cuisiner à la Provençale

Découvrez l'article sur les Olives à Cuisiner :

Les Olives à Cuisiner : le nouveau geste simple et gourmand