 **Cake Salé au Potiron**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/11/cake-sale-au-potiron-novembre-2008-042-copie-copy.jpg) **Pour 5 moules à muffins et 2 plaques de mini-muffins ou un moule à cake**

**- 700 g de chair de** [**potiron**](http://recettes.de/potiron)   
**- 2 oignons**  
**- 90 g de beurre**  
**- 170 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**  
**- 2 œufs**  
**- 50 g de lait - huile d'olive**  
**- 3 càs de graines de potiron séchées**  
**- sel & poivre**

**5 moules à muffins et 2 plaques de mini-muffins ou un moule à cake légèrement huilés**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Pelez et couper les oignons en petits dés.  
Couper le potiron en petits dés.  
Faire blondir les dés d'oignons dans un filet d'huile d'olive.  
Ajouter le potiron. Lorsqu'il est doré, couvrir et laisser cuire environ 15 min jusqu'à ce que les dés soient tendres.  
Écraser le potiron en purée (j'ai utilisé le blender).  
Fouetter le beurre en pommade. Ajouter la purée de potiron, incorporer le lait, une cuillerée à café de sel et du poivre.  
Ajouter les œufs puis la farine et la levure.  
Lorsque le mélange est homogène, ajouter les graines séchées (facultatif).  
Suivant l'option beurrer et fariner le moule à cake ou les moules individuels.  
  
Enfourner pendant environ 30 à 40 min pour un moule à cake, Ou  20 min pour les moules à muffins et 15 min pour les empreintes à mini-muffins.  
Démouler délicatement le cake  salé au potiron.  
J'ai servi les cakes en entrée, accompagnée d'une petite salade simplement assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et d'un jet de vinaigre balsamique.   
On peut agrémenter d'une noisette de crème fouettée.