

## Cake au Banon



### Ingrédients

Pour 1 moule à cake de 25 cm

- 1 Banon
- 100 g de noisettes
- 100 g de cerneaux de noix
- 50 g de graines de tournesol
- 50 g de graines de courge

### Pâte à cake

- 150 g de farine
- 3 œufs
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 sachet de levure chimique
- 100 ml de crème
- Sel
- Poivre

Mélanger la farine avec la levure.

Faire fondre le beurre sans le faire bouillir.

Dans un saladier, battre les œufs avec le beurre fondu et la crème. Poivrer généreusement et saler légèrement (le banon et le beurre sont déjà salés)

Ajouter progressivement le mélange farine et levure, pour obtenir une pâte lisse.

Réserver une cuillère à soupe de graines de courge et quelques cerneaux de noix pour le dessus du cake, hacher grossièrement le reste, couper le banon en petits morceaux et incorporer le tout à la pâte.

Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé

Verser la pâte dans le moule, ajouter sur le dessus le reste de noix et de graines de courge.

Enfourner à 180°C pendant 35mn. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau au cœur du cake, la lame doit ressortir propre. Déguster tiède avec une salade ou à l'apéro.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel