Giraumons

Cake salé au potimarron (ou au potiron, au giraumon)

Ingrédients :

400g de chair de potimarron crue râpée

100g de farine, 150g de lardons fumés (allumettes) revenus à la poêle.

100g de gruyère râpé, 3 œufs, 60g de beurre fondu

10cl de lait, muscade, persil, poivre.

Battre les œufs avec le beurre et ajouter la chair du potimarron, le lait, la farine en mélangeant intimement. Incorporer ensuite les lardons, le gruyère et le persil. Rectifier l'assaisonnement.

Verser dans un moule beurré et fariné.

Cuire au moins 50min, four à 250° (th 8).