



Cake kumquat

Ingredients

| |
|------------------------------|
| 4 oeufs |
| 160g de kumquat |
| 140g de sucre |
| 70g de beurre fondu |
| 70g de crème liquide entière |
| 220g de farine |
| 8g de levure chimique |

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Laver les kumquats, les couper en 2 et les faire cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante

Les mixer pour les réduire en purée et mettre de côté

Mélanger ensemble les oeufs et le sucre

Verser le beurre fondu, la crème liquide et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Incorporer la purée de kumquat

Enfourner 55 minutes