



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