

RECETTE

Gâteau aux petites courges

INGREDIENTS



400 g. de farine



250 g. de sucre



3 petites courges



1 sachet de levure



1 sachet de sucre
vanillé



5 oeufs



2 grosses cuillères à
soupe de crème fraîche

ETAPES

1 - Faire cuire les courges dans l'eau, bien égoutter et laisser refroidir.

2- Ecraser les courges avec la fourchette et presser pour enlever le surplus d'eau.

3- Mélanger les oeufs battus, le sucre, la crème fraîche et le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure. Mélanger.

4- Ajouter les courges. Bien remuer le tout pour faire une pâte onctueuse.

5- Verser la préparation dans un moule beurré et fariné et enfourner pendant 45 minutes à 180°C (thermostat 6).

