

Gâteau de courge



Ingrédients :

1 kg de courge, 3 œufs, 100 gr de beurre, 250 gr de sucre, 6 à 7 cuillerées à soupe de farine, 2 paquets de sucre vanillé, 1 paquet de levure.

Préparation :

Cuire la courge 20 mn à l'eau légèrement salée. L'égoutter et l'écraser à la fourchette.

Dans un saladier monter les blancs en neige.

Préchauffer le four à température moyenne.

Dans un saladier mettre la courge écrasée, le sucre, la farine, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, la levure et un parfum au choix (rhum, citron etc.). Mélanger tous les ingrédients, ajouter en dernier les blancs battus en neige.

Verser la préparation dans un moule style moule à quiche

Enfourner pour 45minutes environ.

Bon appétit.