

GATEAU DE CITROUILLE

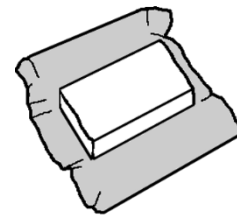
Ingrédients



1 kg de citrouille



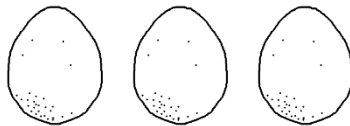
250g de farine



25g de beurre



150g de sucre



3 œufs



1 sachet de levure



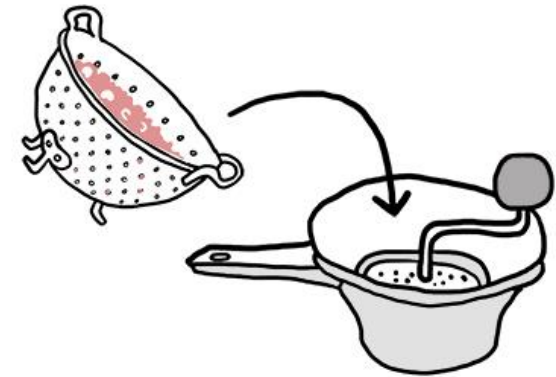
100g gr de poudre
d'amandes



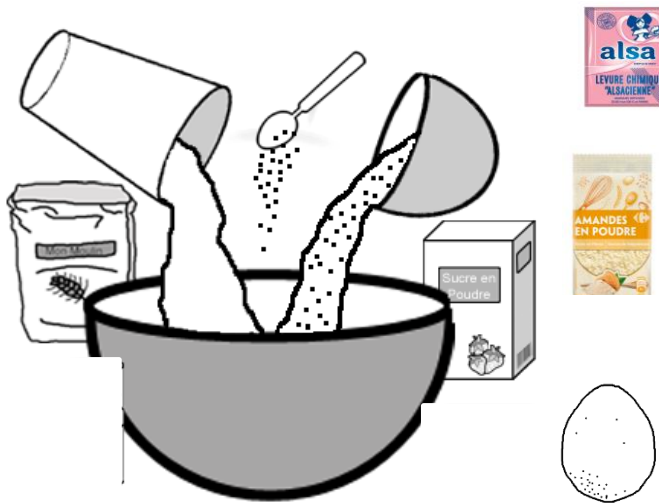
Préparer la citrouille : la peler, la couper en quartiers



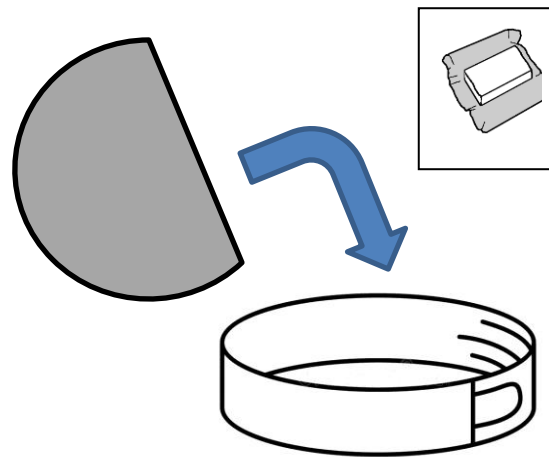
Faire cuire dans très peu d'eau la citrouille coupée en morceaux.



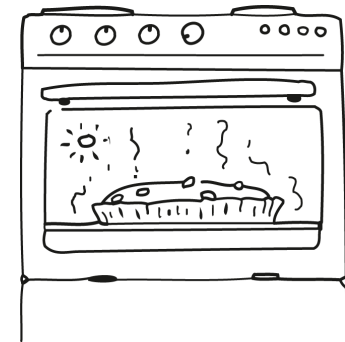
Laisser égoutter et la passer au moulin à légumes.



Ajouter la farine, le sucre, les œufs, la levure et la poudre d'amandes. Mélanger.



Déposer la pâte dans un plat beurré.



Faire cuire au four thermostat 5/6 pendant 45 mn.
Laisser refroidir avant de démouler.
Saupoudrer de sucre glace.