

GATEAU AU POTIMARON ou AU POTIRON

INGREDIENTS

1 kilo de Potimaron ou de potiron
125 G de farine
150 g de sucre
3 œufs
1 verre de lait
1paquet de levure
40 g de beurre demi sel
Vanille : sucre ou extrait ou rhum

APPAREIL

- Faire cuire le potimaron (potiron) coupé en morceaux en gardant un peu de peau à la vapeur, écraser et incorporer le beurre
- Mélanger œufs, sucre, arôme, farine et levure puis le lait
- Ajouter à la purée de potimaron refroidie
- Verser dans un moule beurré

CUISSON

180° , pendant 40 à 45 minutes