



Gâteau à la citrouille

Temps total : 1H 05min — Préparation 35min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 600g de Citrouille
- 2 c.a.s de Farine
- 2 c.a.s de Crème liquide
- 80g de Sucre
- 4 Oeufs
- 1 sachet de Sucre Vanillé

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Tout d'abord, videz la citrouille et coupez-la en petits dés. Mettez-la à cuire dans une casserole avec un verre d'eau.

ÉTAPE 2

Ensuite mixer ou passer la citrouille à la moulinette. Puis ajoutez le reste des ingrédients.

ÉTAPE 3

Versez votre mélange dans un moule beurré.

ÉTAPE 4

Enfournez 35 minutes à 180° ou T°6