

GÂTEAU A LA CITROUILLE

Les ingrédients



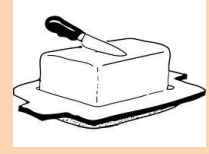
600 g de citrouille



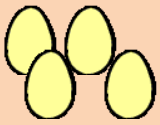
300 g de sucre



200 g de farine



75 g de beurre mou



4 oeufs



1 sachet de
levure



1 pincée
de sel



2 c à soupe de
fleur d'oranger



1 c à soupe de
jus de citron

Le matériel



un couteau



un plat creux



une cuillère à soupe



une balance



un bol



un moule



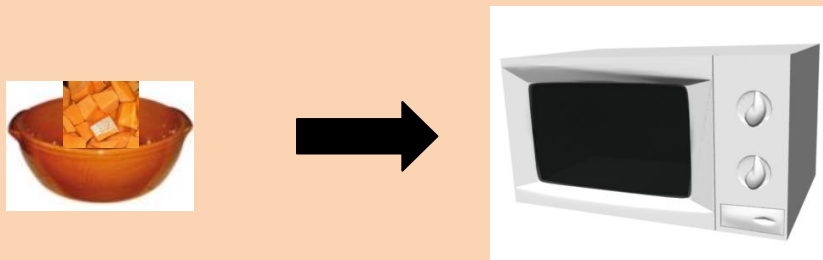
ou des petits moules en silicone

La recette

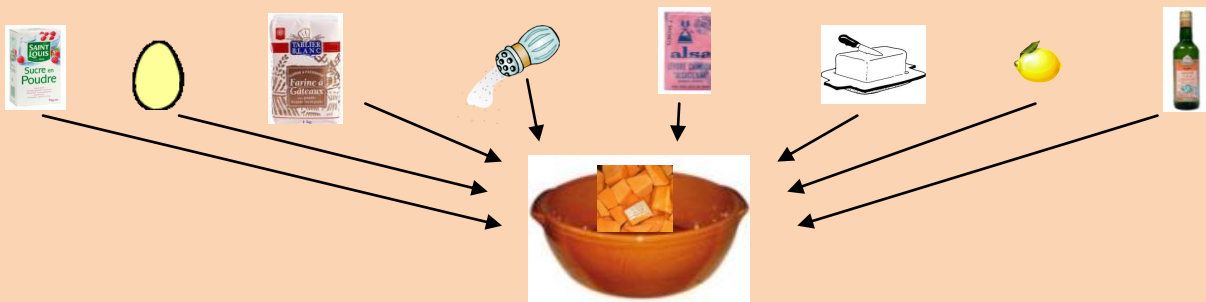
étape 1 : Epucher et couper la citrouille en petit morceaux, puis les mettre dans un plat creux.



étape 2 : mettre le plat 2 x 15 minutes au micro en mélangeant entre les deux.



étape 3 : Ajouter le sucre, les oeufs, la farine, le sel, la levure, le beurre fondu, le citron et la fleur d'oranger.



étape 4 : Faire la pâte dans un moule et enfourner 20 à 25 minutes thermostat 6.

