

Gateau à la courge Butternut et aux fruits secs

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150g de sucre
- 75g de beurre
- 3 œufs
- 400g de chair de courge Butternut
- 150g de farine
- 200g de mélange fruits secs (noisettes, amandes, noix de cajou, raisins secs)
- ½ sachet de levure chimique
- une gousse de vanille



Épluchez la courge Butternut, l'évider et coupez la chair en morceaux. La faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

Réduire la chair en purée.

Dans un saladier, battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs, la purée de courge, la farine, les graines d'une gousse de vanille et la levure chimique. Bien mélanger.

Ajoutez les fruits secs.

Versez la préparation dans un moule beurré.

Enfournez pendant une heure environ à 180°C.

Démoulez et laissez refroidir avant dégustation.



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60