



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

GÂTEAU À LA COURGE BUTTERNUT

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régèrent !





GÂTEAU À LA COURGE BUTTERNUT

Proposé par l'Interprofession des fruits et légumes frais



4 PERSONNES



20 MIN.



40 MIN.

INGRÉDIENTS

- 500 g de chair de courge butternut
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de cassonade
- 1 sachet de levure
- 1 c. à c. de mélange 4 épices

Préchauffez le four à 180°C.

Pelez le morceau de courge, puis râpez la chair à l'aide d'un robot multifonction (râpe électrique).

Dans un saladier, mélangez les œufs avec les sucres, puis ajoutez la farine, les épices et la levure. Mélangez à nouveau pour obtenir un appareil lisse et homogène.

Incorporez la courge râpée dans cette préparation. Mélangez bien.

Versez le mélange dans un moule à cake ou un moule à manqué.

Enfournez pour 40 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.