

GÂTEAU A LA COURGE

Ingrédients :

500 à 600 gr courge, cuire

2 œufs

3 cuillères sucre fin

1 sachet de sucre vanille

1 jus de demi citron

Cannelle en poudre

$\frac{1}{4}$ l de crème épaisse

1 pâte a gâteau brisée



Couper une courge de 500 à 600 gr en gros morceaux ; Enlever la peau et mettre dans une casserole d'eau froide avec une pincée de sel.

Laisser cuire pendant une vingtaine de minutes ; vérifier la cuisson avec une fourchette.

Verser les morceaux dans une passoire pour laisser bien égoutter et refroidir.

Placer la courge cuite dans un saladier.
Écraser avec une fourchette ou avec un mixer afin de la rendre très fine.
Dans un bol on met 2 œufs entiers. Les battre et rajouter 3 cuillères à soupe de sucre en poudre.
Mélanger avec la courge et incorporer le jus d'un demi-citron.
Brasser bien.

Intégrer une cuillère à soupe de farine et remixer avec le robot.
Si le mélange est trop épais mettre de la crème (1 berlingot).
Tirer la pâte.
Fariner la plaque.
Étaler la préparation et faire des trous avec une fourchette en laissant les bords relevés et bien remontés sur le bord de la plaque.
Le mélange doit être bien froid mais bien ferme (sinon on rajoute de la farine pour durcir) et assez sucré (goûter c'est important que ce soit bien doux).
Étaler bien la masse mais aux $\frac{3}{4}$ seulement de la plaque ou du moule.
Parsemer de sucre et de cannelle en poudre toute la surface du gâteau.

Reprendre le reste de la crème et l'étendre sur l'ensemble en faisant des cercles concentriques jusqu'au milieu de la plaque.
Laisser reposer.

Préchauffer le four à 240° pendant 10 minutes.
Placer le moule au milieu du four.
Laisser cuire 35 à 40 minutes environ ; le dessus doit être bien doré et bien gonflé.

Sortir le gâteau de sa plaque et le poser sur une grille pour que la pâte devienne croustillante.

Laisser tiédiret mangez sans modération !!!