

# La recette du gâteau à la citrouille

## Les ingrédients

					
500 g de citrouille	100 g de sucre	125g de farine	2 œufs	10 g de beurre	1 sachet de levure

## La réalisation

1



1. Évider la citrouille et l'éplucher.

2



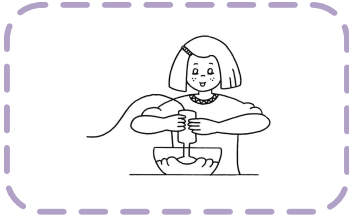
2. Couper la citrouille en petits cubes.

3



3. Faire cuire la citrouille à feu doux avec le beurre pendant 15 minutes.

4



4. Mixer la citrouille cuite.

5



5. Ajouter les œufs, le sucre et la farine puis mélanger pour avoir une pâte homogène.

6



6. Placer au four à 180° pendant 50 minutes.

# La recette du gâteau à la citrouille



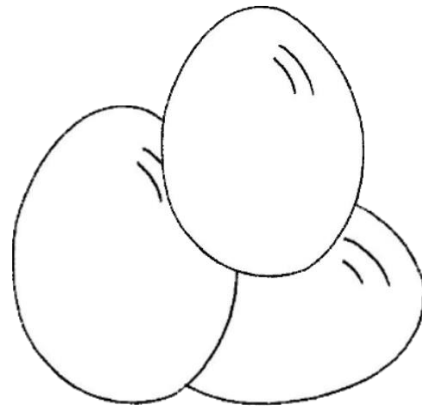
**125g**



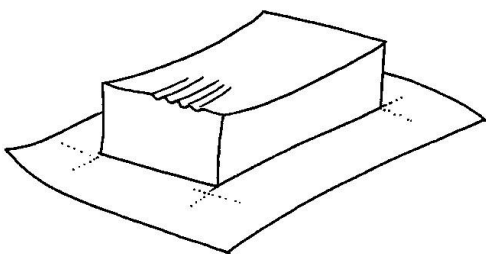
**100g**



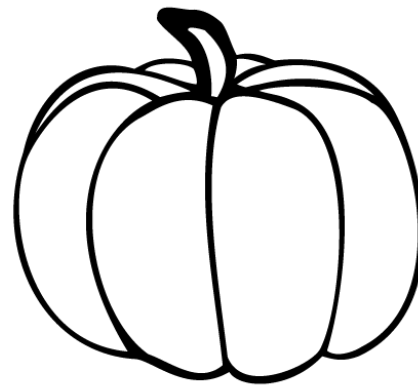
**1 sachet**



**2**

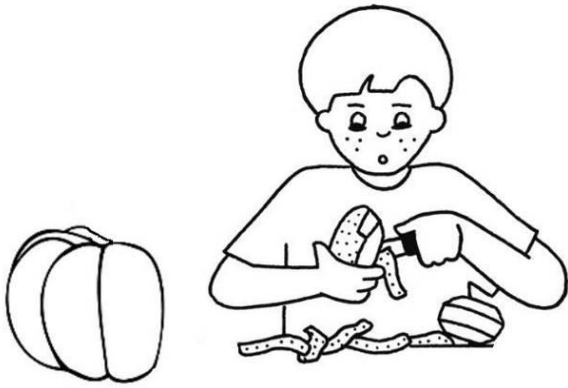


**10g**



**500g**

# La recette du gâteau à la citrouille



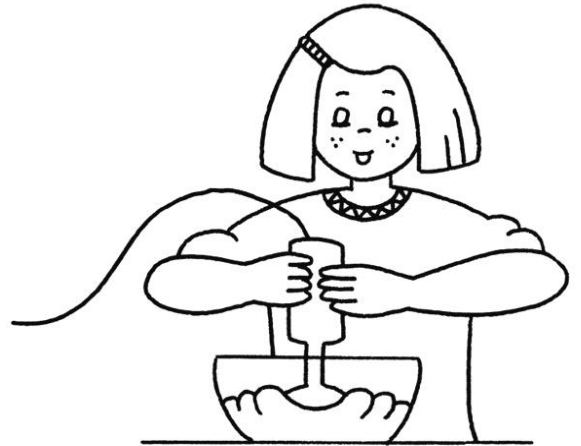
**Eplucher la citrouille.**



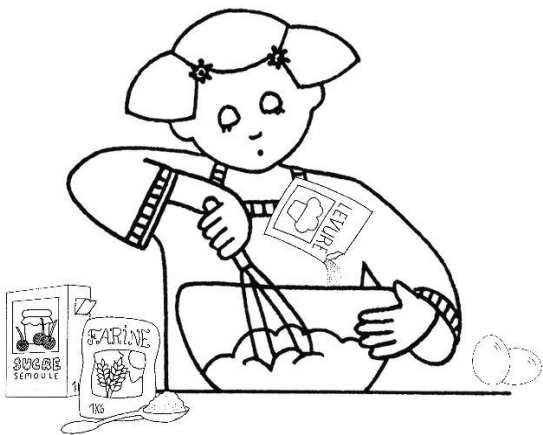
**Couper en morceaux.**



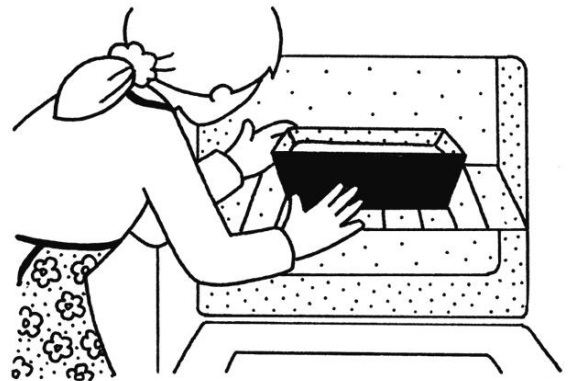
**Faire cuire 15 min.**



**Mixer.**



**Ajouter tous les autres ingrédients.**



**Laisser cuire 50 min dans le four 180°C.**

# FARINE

farine



# SUCRE

*sucré*



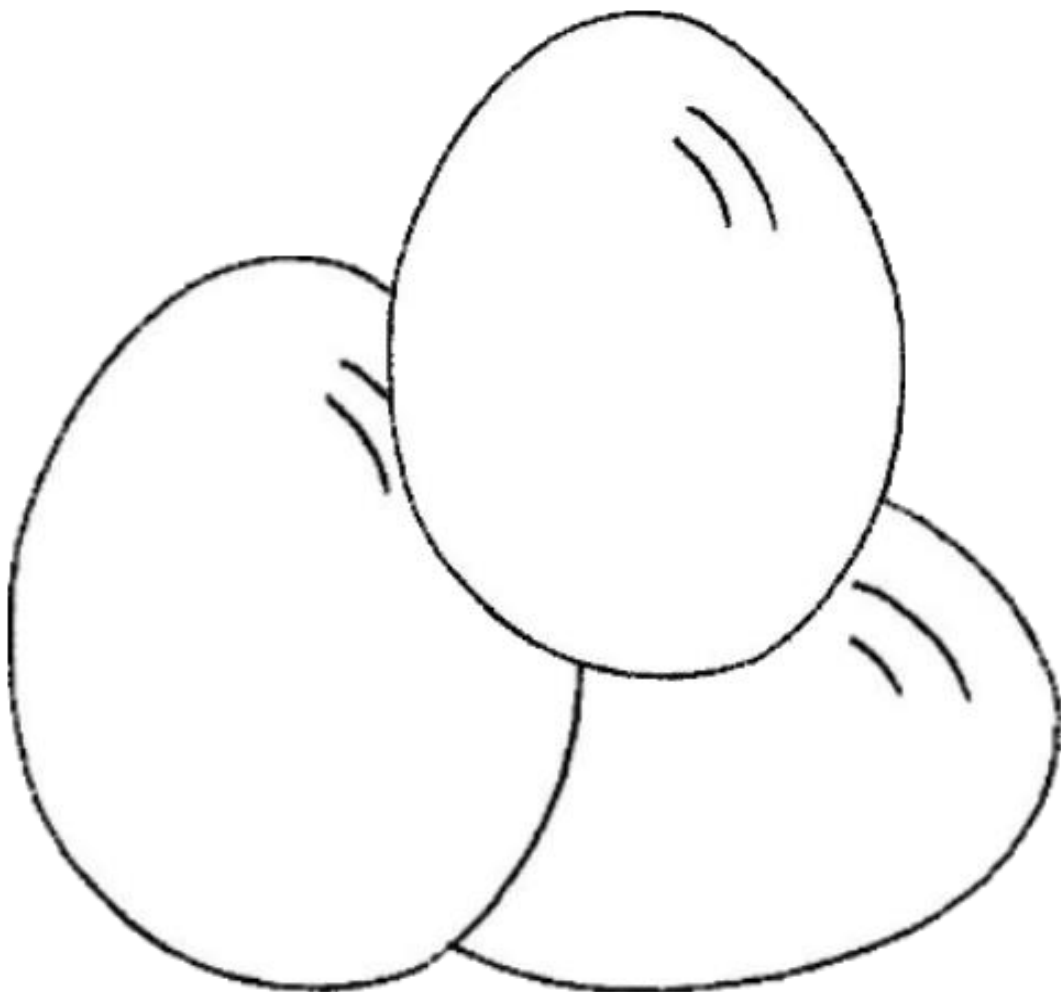
# LEVURE

levure



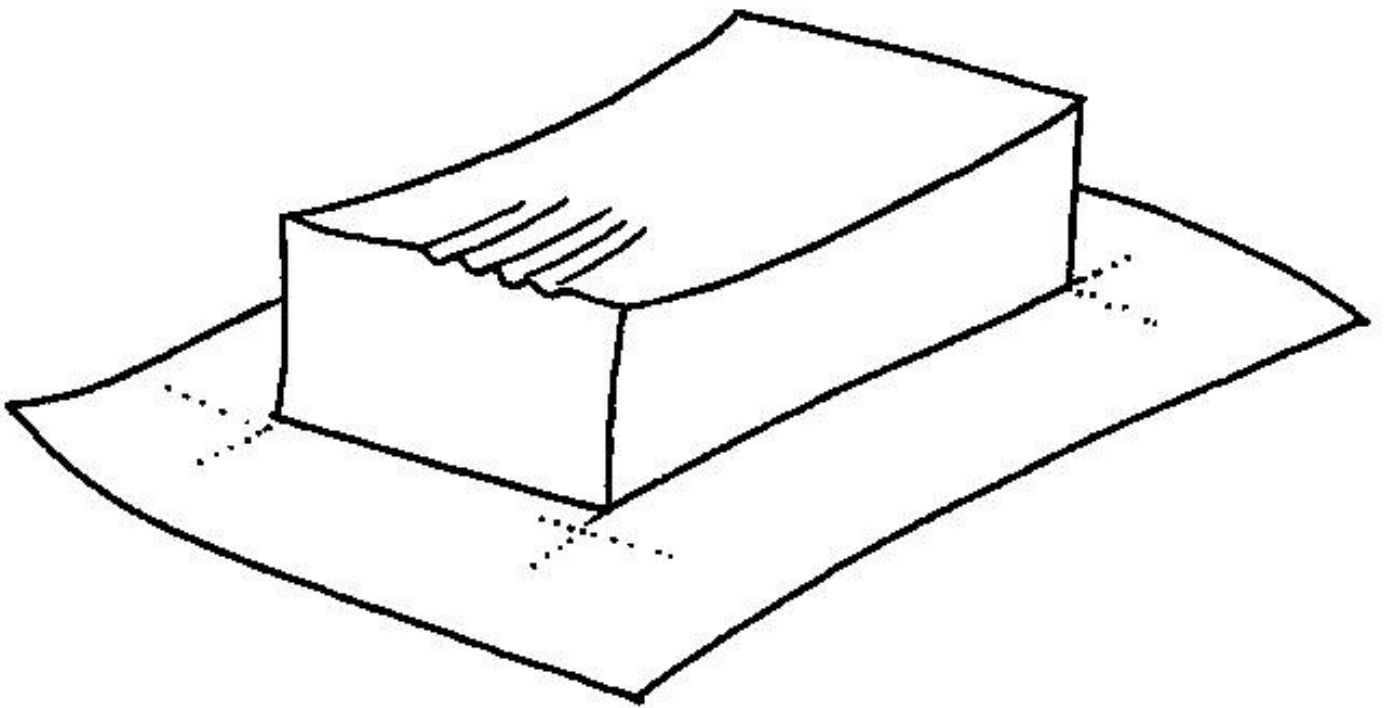
OEUFS

œufs



# BEURRE

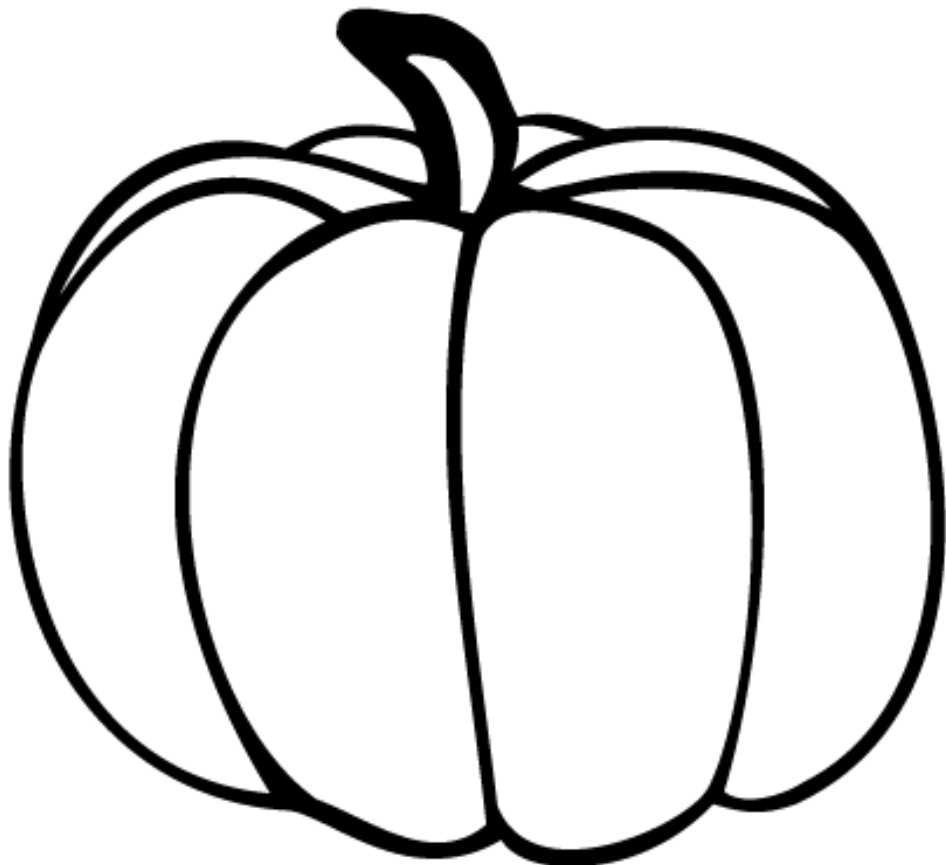
beurre





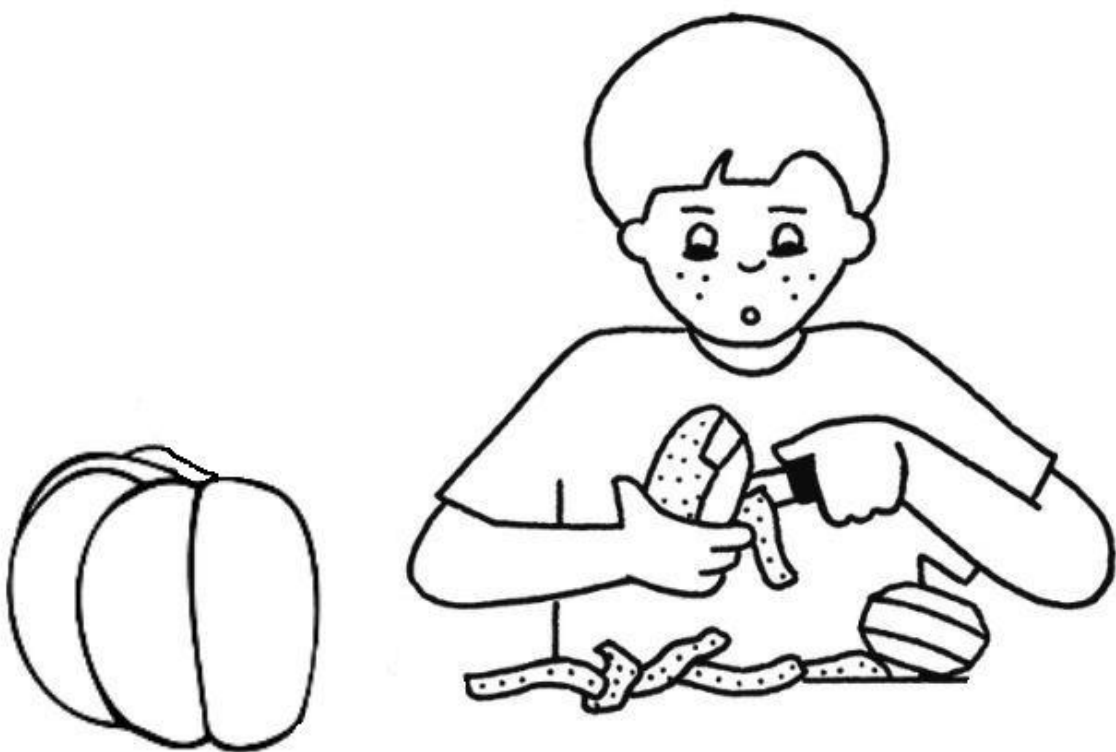
CITROUILLE

citrouille



# ÉPLUCHER

éplucher



# COUPER

couper



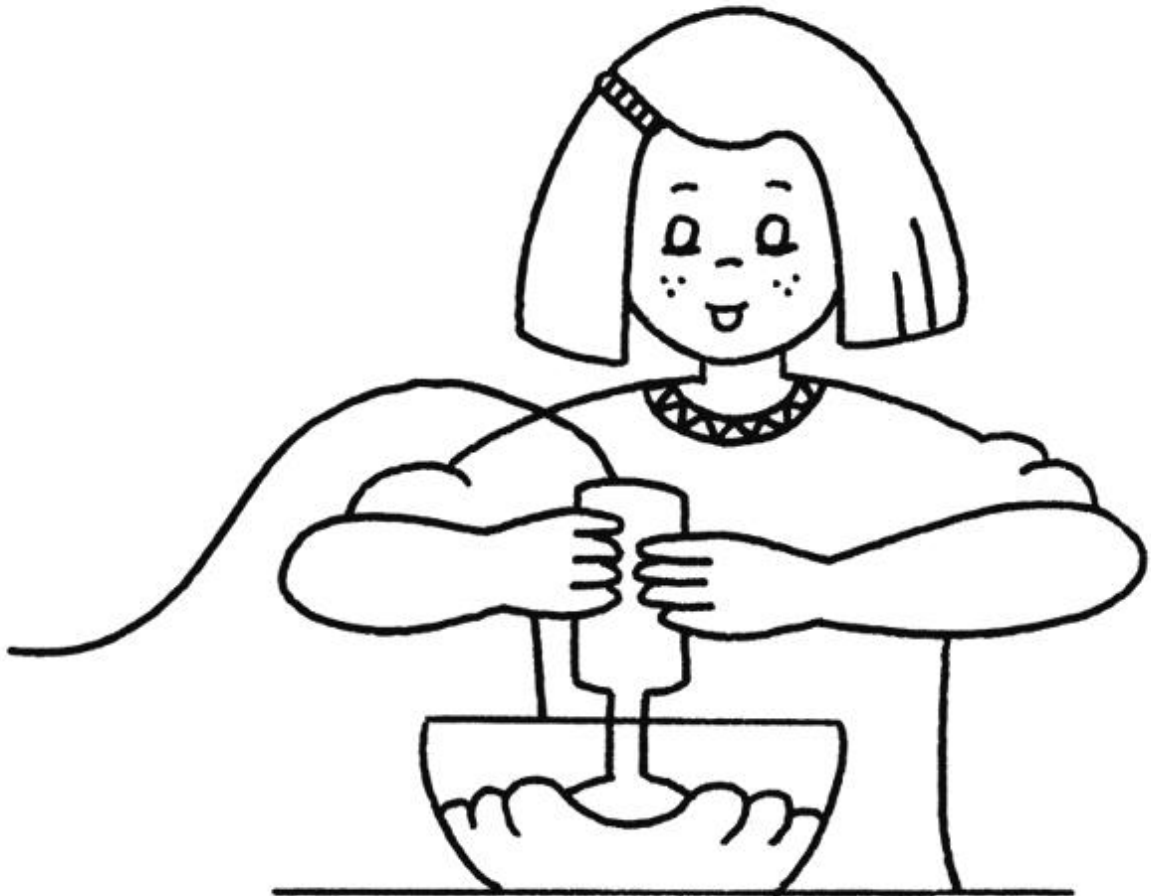
# CUIRE

*cuire*



# MIXER

*miscer*



# MÉLANGER

mélanger



# ENFOURNER

enfourner



## La recette du gâteau à la citrouille

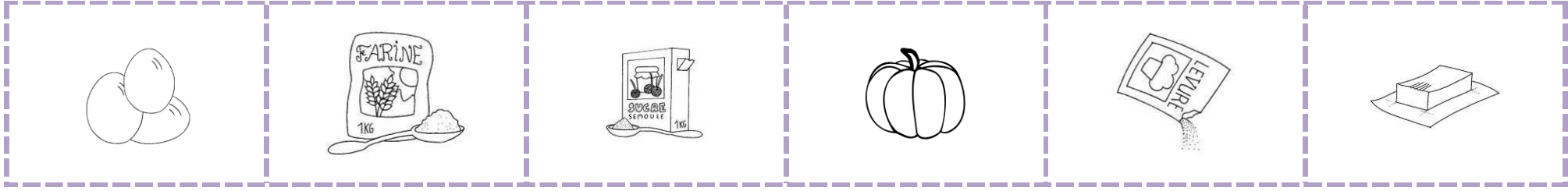
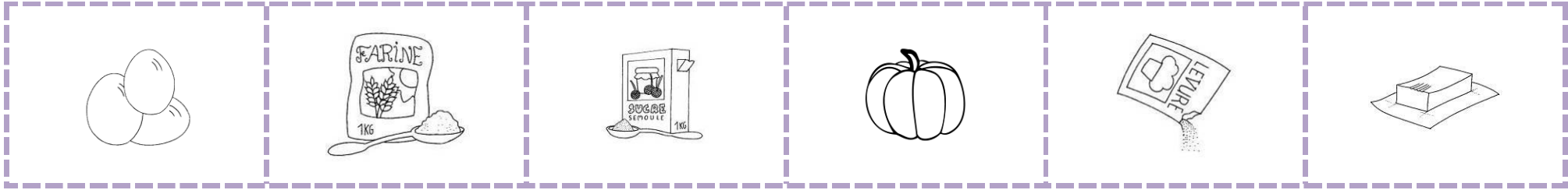
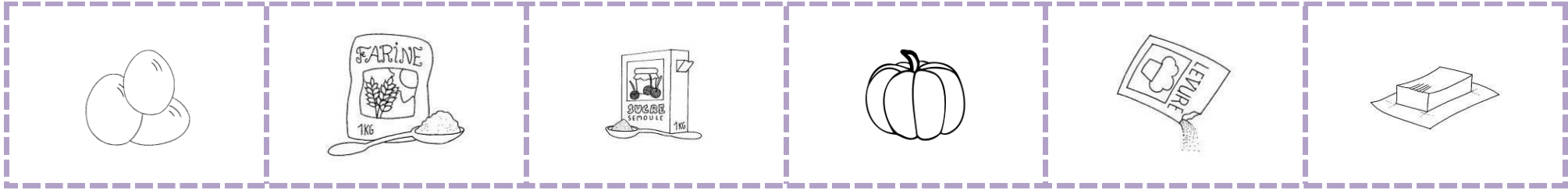
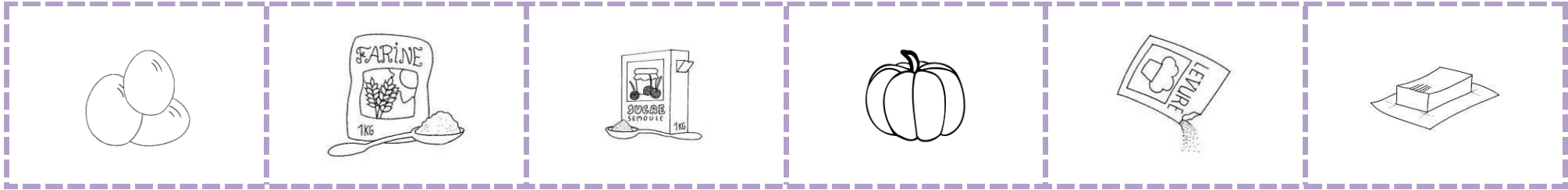
Colle les ingrédients de la recette du gâteau à la citrouille.

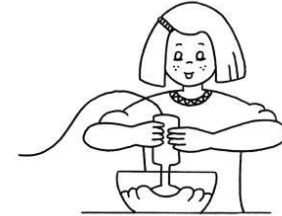
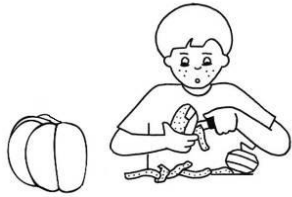
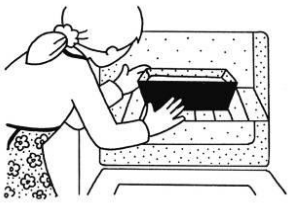
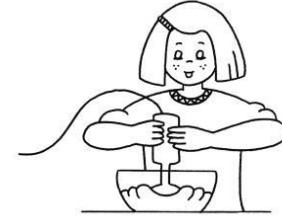
citrouille	sucré	farine	œufs	beurre	levure
1 kg	200 g	250g	4	25 g	1 sachet

Colle les étapes de la recette du gâteau à la citrouille.

--	--	--	--	--	--













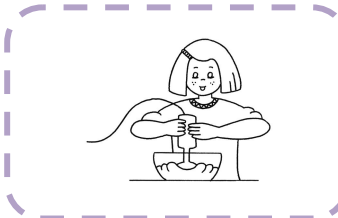
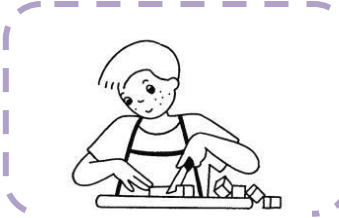
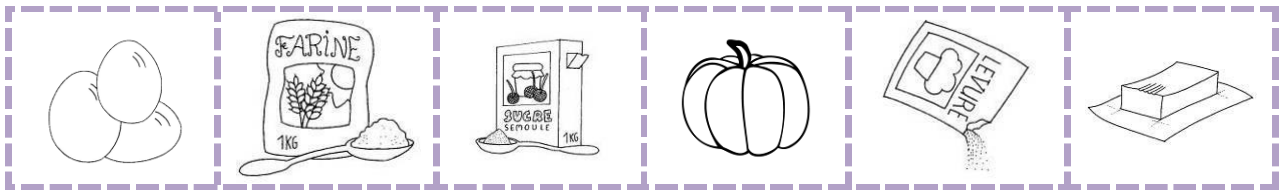
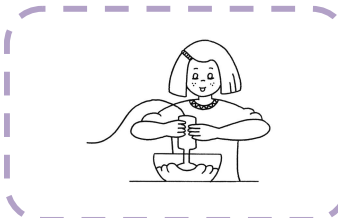
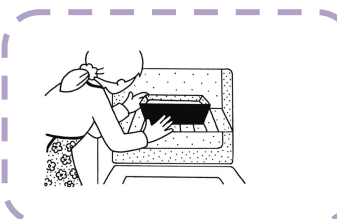
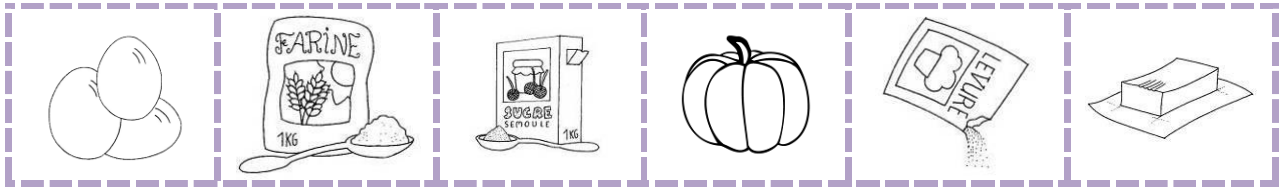
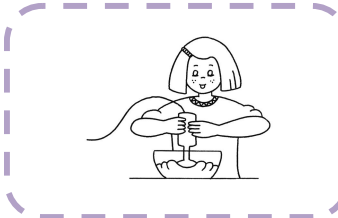
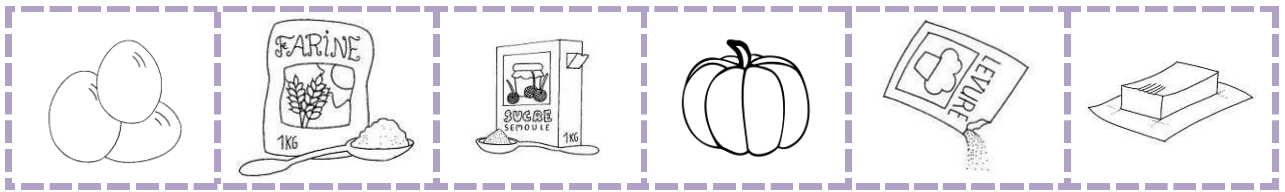
# La recette du gâteau à la citrouille

## Les ingrédients

1 kg de citrouille	200 g de sucre	250g de farine	4 œufs	25 g de beurre	1 sachet de levure

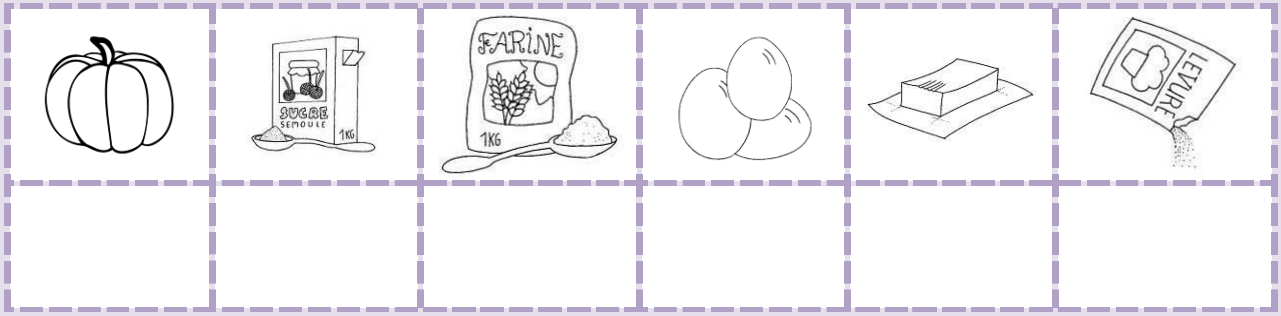
## La réalisation

-  1. Évider la citrouille et l'éplucher.
-  2. Couper la citrouille en petits cubes.
-  3. Faire cuire la citrouille à feu doux avec le beurre pendant 15 minutes.
-  4. Mixer la citrouille cuite.
-  5. Ajouter les œufs, le sucre et la farine puis mélanger pour avoir une pâte homogène.
-  6. Placer au four à 180° pendant 50 minutes.



# La recette du gâteau à la citrouille

## Les ingrédients



## La réalisation

1



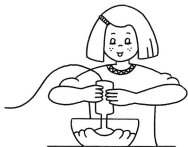
2



3



4



5



6



<b>1 kg de citrouille</b>	<b>200 g de sucre</b>	<b>250g de farine</b>	<b>4 œufs</b>	<b>25 g de beurre</b>	<b>1 sachet de levure</b>
<b>1 kg de citrouille</b>	<b>200 g de sucre</b>	<b>250g de farine</b>	<b>4 œufs</b>	<b>25 g de beurre</b>	<b>1 sachet de levure</b>

**Faire cuire la citrouille à feu doux avec le beurre pendant 15 minutes.**

**Évider la citrouille et l'éplucher.**

**Ajouter les œufs, le sucre et la farine puis mélanger pour avoir une pâte homogène.**

**Couper la citrouille en petits cubes.**

**Placer au four à 180° pendant 50 minutes.**

**Mixer la citrouille cuite.**

**Faire cuire la citrouille à feu doux avec le beurre pendant 15 minutes.**

**Évider la citrouille et l'éplucher.**

**Ajouter les œufs, le sucre et la farine puis mélanger pour avoir une pâte homogène.**

**Couper la citrouille en petits cubes.**

**Placer au four à 180° pendant 50 minutes.**

**Mixer la citrouille cuite.**

# La recette du gâteau à la citrouille

## Les ingrédients



1 kg de  
citrouille



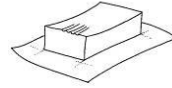
200 g de  
sucre



250g de  
farine



4 œufs



25 g de  
beure



1 sachet de  
levure

## La réalisation

1



1. \_\_\_\_\_ la \_\_\_\_\_ et  
l'\_\_\_\_\_.

2



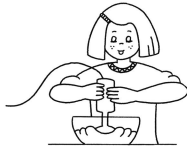
2. \_\_\_\_\_ la citrouille en petits  
\_\_\_\_\_.

3



3. Faire \_\_\_\_\_ la citrouille à feu doux  
avec le \_\_\_\_\_ pendant 15 minutes.

4



4. \_\_\_\_\_ la \_\_\_\_\_ cuite.

5



5. Ajouter les \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_  
et la \_\_\_\_\_ puis \_\_\_\_\_ pour  
avoir une pâte homogène.

6



6. Placer au \_\_\_\_\_ à 180° pendant 50  
\_\_\_\_\_.

# La recette du gâteau à la citrouille

## Les ingrédients



1 kg de  
citrouille



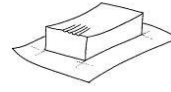
200 g de  
sucre



250g de  
farine



4 œufs



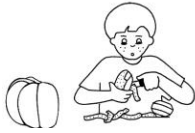
25 g de  
beurre



1 sachet de  
levure

## La réalisation

1



1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2



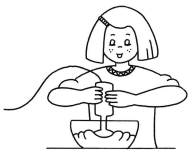
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3



3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4



4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5



5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6



6. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_