

Mesturet ou Gâteau de Courge du Tarn

Pur 1 kg de courges il faut :

- 300gr de farine
- 200gr de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 citron râpé non traité+son jus
- On peut ajouter un peu d'extrait de citron(facultatif)

Faire cuire la courge coupée en cubes à la cocotte minute dans le panier(2 verres d'eau)pendant 15 mn

Laisser bien égoutter

Mélanger tous les ingrédients

Beurrer et fariner un moule assez épais

Cuire à four moyen environ 1 heure

Laisser refroidir

Démouler

C'est prêt



Bon appétit !