

# Recette GATEAU AU BUTTERNUT

## INGREDIENTS

|  |   |   |   |  |   |   |
|--|---|---|---|--|---|---|
| Butternut 1kg  | Sucre 250g  | Œufs 4  | Farine 400g   | Levure chimique  | Vanille   | Beurre  |
|  |  |  |  |  |  |  |

## USTENSILES :

|  |   |   |   |   |  |   |   |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
| Saladier   | Cuillère  | Pigeon  | Couteau éplucheur   | Moule à gâteau  | Balance  | Four  | Casserole   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

## PREPARATION



Préparer la courge : l'éplucher



enlever les graines



la couper en morceaux



la laver



la faire cuire dans la cocotte minute



Une fois cuite, écraser la courge en purée avec le pigeon ou la fourchette.



Faire fondre le beurre.



Dans un saladier, casser les œufs,



ajouter le sucre et mélanger.



Ajouter la farine



Ajouter le beurre



Ajouter la vanille



Ajouter la levure



Ajouter la purée de butternut



Verser la préparation dans un moule à gâteau



Faire cuire au four