

RECETTE GATEAU A LA CITROUILLE

Ingrédients :

- 600 gr de potiron (citrouille)
 - 300 gr de sucre en poudre
 - 200 gr de farine
 - 75 gr de beurre mou
 - 4 œufs
 - 1 sachet de levure
 - 1 pincée de sel
 - 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
 - 1 cuillère à soupe de citron
-
- Eplucher le potiron et le couper en petits morceaux
 - le mettre dans un plat creux et le placer au micro-onde pour une durée de 2 X 15 minutes. il faut remuer de temps en temps en écrasant le potiron.
 - ajouter le sucre, puis les œufs, la farine, le sel, la levure, le beurre fondu, le citron et la fleur d'oranger.
 - mettre dans un moule sans le graisser, et enfourner 20 à 25 min. à thermostat 6 (200°)