

## Gâteau à la citrouille

Ingédients (quantités suivant le moule choisi) :

- 700g (1 kg) de citrouille épluchée et épépinée
- 300g (400 g) de sucre
- 200g (250 g) de farine
- 75g (100 g) de beurre
- 1 sachet de levure
- 4 (5) oeufs
- Epices : 1 càc cannelle
- Epices : 1/2 càc mélange pain d'épice (ou de muscade)



- Préchauffez le four th 6
- Epluchez et retirez les graines de la citrouille.
- Coupez-la en petits morceaux et faites le cuire dans un plat assez creux qui va au micro ondes (sans le couvercle) , pendant 15 mn à puissance maxi , remuez bien et faites cuire encore 15 mn.
- Egouttez après cuisson tout en l'écrasant avec une fourchette
- Faites fondre le beurre (au four à micro ondes par ex).
- Ajouter le sucre à la purée et mixer quelques secondes, ajoutez la farine, la levure mixez.
- Ajoutez le beurre fondu , les oeufs et les épices, mixez.
- Versez la préparation dans un moule beurré si il n'est pas en silicone.
- Cuisson 45 mn th 6 (vérifiez que la lame d'un couteau ressorte sèche après cuisson) ou **30' dans le moule 4 petits cakes de Demarle**.
- Laissez tiédir et démoulez, puis dégustez!!