

MILLAS VITE FAIT

1kg de citrouille
3 ou 4 œufs
220g de sucre en poudre
120g de farine
1 pqt de levure
2 pqts de sucre vanillé
fruits (pommes, pruneaux, abricots...)
Rhum (facultatif)

Faire cuire la citrouille. La laisser égoutter dans une passoire.
Quand elle est bien égouttée, l'écraser à la fourchette.
Ajouter tous les ingrédients dans l'ordre en mélangeant à chaque fois.
Mettre les fruit au fond du moule préalablement beurré et fariné ou tapissé de papier cuisson
Cuire environ 40mn à th6 /180°

GATEAU A LA CITROUILLE

600g de citrouille
300g de sucre en poudre
200g de farine
75g de beurre mou
4 œufs
1 pincée de sel
1 sachet de levure
2 cuil.à soupe d'eau de fleur d'oranger
2 cuil.à soupe de jus +le zeste d'un citron ou d'une orange

Cuire la citrouille au micro-ondes 2 fois 15mn en mélangeant entre deux.
Ajouter le sucre puis les œufs 1 par 1 en mélangeant à chaque fois
Continuer avec la farine, le sel, la levure puis le beurre fondu, le citron (ou l'orange) et la fleur d'oranger.
Verser dans un moule beurré et fariné ou en silicone.
Cuire environ 45 mn selon l'épaisseur th 6/ 180°

On peut aussi faire cuire dans des petits moules individuels 15/25mn selon la forme