

Recette du gâteau au potiron

Ingrédients :

- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 400g à 500g de potiron.



Préparation :

Couper le potiron en petits cubes.

Le faire cuire à feu doux (avec une cuillère à soupe d'eau) pendant 20 minutes.

Le mixer pour obtenir une purée et laisser refroidir.

Mélanger tous les ingrédients dans un grand récipient.

Verser dans un moule beurré.

Faire cuire le gâteau à 200°C pendant environ 35 minutes.

Bon appétit !

Les CM1-CM2

