

Gateau a la Citrouille

(de Claudine Gramond)



- 1 kg de citrouille
- 250g de sucre en poudre
- 4 oeufs entiers
- 125g de beurre
- 1 tasse à café de farine
- 1 tasse à café de maizena
- 1 demi litre de lait
- 1 paquet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé

Couper les citrouilles en dés les faire cuire dans le lait.

Une fois le lait évaporé mixer.

Ajouter tous les ingrédients - le beurre fondu en dernier.

Beurrer et sucrer le fond du moule.

Mettre à four moyen 45 minutes.