

Dessert

Préparation :

20 min

Cuisson: 40 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 8 personnes:

- 200g de Courge Sucrine
- 1/2 sachet de levure
- 3 oeufs
- 100g de beurre
- 200g de farine
- 150g de sucre
- 200g de pommes
- 1 càc de cannelle

Suggestion

- Avec un bon chocolat chaud, on est prêt pour l'hiver!

Cake à la Courge Sucrine du Berry

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le refroidir.
- Epluchez et rapez les pommes et la courge avec une grosse rape. Farinez-les un peu.
- Au robot, mélangez les oeufs et le sucre, puis le beurre fondu, enfin la farine tamisée, la cannelle et la levure. Ajoutez les pommes et la sucrine du Berry. Mélangez bien.
- Versez la pâte dans un moule à cake beurré et faites cuire 40 minutes.



Suggestion de présentation