



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

GATEAU A LA COURGETTE



FACILE PREPARATION : 20 MIN CUISSON : 45 MIN

INGREDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

700 g de courgette / 15 cl de lait / 180g de sucre en poudre / 150g de farine / 3 œufs entiers / 2 sachets de sucre vanillé / 60g de beurre

PREPARATION :

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Eplucher les courgettes, les vider (si nécessaire) et les cuire légèrement dans une casserole d'eau salée.
- Mélanger les œufs avec le sucre, la farine, le lait et le beurre fondu dans un saladier.
- Bien égoutter les courgettes et les passer au presse purée ou à la moulinette.
- Ajouter la courgette aux ingrédients mélangés précédemment
- Enfourner pour 45 minutes de cuisson.

BONNE DÉGUSTATION !



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

GATEAU A LA COURGETTE



FACILE PREPARATION : 20 MIN CUISSON : 45 MIN

INGREDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

700 g de courgette / 15 cl de lait / 180g de sucre en poudre / 150g de farine / 3 œufs entiers / 2 sachets de sucre vanillé / 60g de beurre

PREPARATION :

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Eplucher les courgettes, les vider (si nécessaire) et les cuire légèrement dans une casserole d'eau salée.
- Mélanger les œufs avec le sucre, la farine, le lait et le beurre fondu dans un saladier.
- Bien égoutter les courgettes et les passer au presse purée ou à la moulinette.
- Ajouter la courgette aux ingrédients mélangés précédemment
- Enfourner pour 45 minutes de cuisson.

BONNE DÉGUSTATION !