



# Gâteau fondant de courge aux restes d'agrumes

## Ingrédients

- 1 courge : butternut, potiron ou potimarron
- 3 œufs
- 100g de sucres
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate (levure)
- 120g de farine
- 80g de fécule de maïs
- 100g de beurre

Facultatif : zestes d'agrumes séchés

Coupez votre courge en gros cubes et faites-la cuire 10 minutes à la vapeur. Au terme de la cuisson, écrasez-la à la fourchette (ou au mixeur) : vous devez obtenir environ 450 g de purée.

Cassez les œufs dans une jatte. Mélangez-les avec le sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faites fondre le beurre doucement dans une petite casserole et ajoutez-le au mélange œufs-sucre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.

Dans un grand saladier, verser la farine, la maïzena et la levure chimique. Faites un creux et versez au centre la crème au potimarron. À l'aide d'un fouet, incorporez petit à petit la farine se trouvant sur les bords. Ajoutez les zestes d'agrumes.

Beurrez et farinez un moule à gâteau, puis y versez la pâte et enfournez pour 40 minutes ou plus suivant la cuisson. Surveillez cette dernière en plantant la pointe d'un couteau pour vérifier si elle ressort sèche.

## Bon appétit !