



Gâteau à la courge

Pour une plaque à gâteau de 30 cm de diamètre

450 g de pâte brisée
500 g de courge
2 c. à s. de farine
1 dl de lait
1 dl de crème
2 œufs battus
1 pincée de sel
Sucre à volonté (3 c. à s. ou plus)

Etaler la pâte et la mettre sur la plaque graissée

Couper la courge pelée en morceaux
Laisser cuire 5 mn dans de l'eau
Egoutter
Ecraser dans la casserole
Lier avec la farine mélangée dans le lait
Faire épaisir sur le feu en mélangeant bien
Ajouter la crème, le sucre, les œufs battus, le sel
Tirer du feu et verser l'appareil sur la pâte.

Cuire au four 25-30 mn à 180°C