**Recette de gateau à la citrouille :**

**Gâteau à la citrouille :**

* 1 sachet de levure
* 1pincée de sel
* 4 oeufs
* 1c à s de jus de citron
* 200gr de farine
* 300g de sucre
* 100gr de beurre
* 600gr de potiron/citrouille (épluché)

**Préparation :**

1. Détaillez les 600gr de citrouille en petits morceaux, ajoutez une cuillère à soupe dans un plat creux
2. Mettez au four à micro-onde pendant 15 à 20mn afin de ramollir la citrouille.
3. Dans un autre plat, mélangez, le sucre et les 4 œufs quand le mélange est bien mousseux, ajoutez le sel et le jus de citron
4. Passez la citrouille au mixeur, ajoutez le beurre en petits dés, puis l’appareil (œufs, sucre) et enfin la farine et la levure.
5. Lorsque le mélange est homogène, mettez la pâte dans un plat allant au four garni d’une feuille de papier sulfurisé.
6. Placez au four à 180°C, th 6 pendant 20min
7. Servir très frais