



Les Jardins
DE MALEVERGNE
LÉGUMES ET OEUFS

GATEAU DE POTIMARRON

- **400 g de Potimarron**
- **2 Pommes**
- **150 g de Farine**
- **150 g de Sucre en poudre**
- **4 œufs Bio**
- **20 cl de Crème fraîche**
- **1 Sachet de Levure**

Cuire le Potimarron à l'eau, l'égoutter et le mixer.

Ajouter la farine, le sucre, les oeufs, la crème fraîche et la levure. Bien mélanger le tout.

Déposer la pâte dans un moule à gâteau.

Eplucher les pommes et disposer les tranches sur cette préparation.

Cuire au four à 180° environ 30 minutes.