



4 pers.



40 min



35 min

GÂTEAU COURGE, POMMES ET ÉPICES

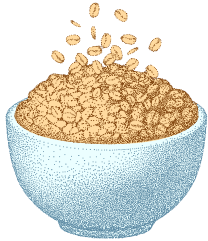
Ingrédients



280 g de courge cuite



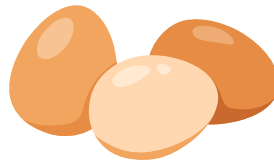
200 g de pommes



200 g de flocons d'avoine



100 g de sucre



3 oeufs



30 g d'huile



1 sachet de levure



Épices au choix
(cannelle, muscade...)



Préparation

1



Préchauffer votre four
à 180°C.

2

Dans un saladier, mixer la
courge, les flocons d'avoine, le
sucre, les oeufs, l'huile et la
levure.



3

Laver et couper les pommes
en fines tranches puis les
ajouter à la pâte à gâteau.
Ajouter les épices selon vos
goûts.



4

Verser la pâte dans un
moule et cuire 35 minutes.

