

Gâteau au potiron



INGREDIENTS

- 800g de chair de potiron
- 2 gousses d'ail
- 1 cc d'herbes de Provence
- 80 g de semoule
- 4 CS de crème fraîche
- 3 oeufs
- sel, poivre

PRÉPARATION:

Épluchez le potiron, le mettre en morceaux et le faire cuire dans une casserole avec les 2 gousses d'ail hachées et 1 petit verre d'eau, pendant 15 mns

Faire cuire la semoule, comme indiqué sur le paquet.

Mélanger, oeuf, crème fraîche, herbes de Provence, sel, poivre, .

Y ajouter la semoule et le potiron cuit et mélanger.

Verser dans un moule et mettre au four à 180° pendant 30 mns environ.

Dégustez-moi avec une salade!!