

Gâteau au potiron

Pour 4 personnes
Préparation: 25mn
Cuisson: 45mn



INGRÉDIENTS:

- 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:

1. Éplucher 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 mn.
2. Faire cuire la semoule, comme indiqué sur le paquet.
3. Mélanger, œuf, crème fraîche, herbes de Provence, sel, poivre.
4. Y ajouter la semoule et le potiron cuit et mélanger.
5. Verser dans un moule et mettre au four à 180° pendant 30 mn environ.

Dégustez-moi avec une salade!!