

# Le gâteau à la courge

- 600 g de potiron ou citrouille débarrassée de sa peau et ses graines
- 250 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 75 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs
- 100g de poudre de pattes de lézards
- Un peu de sucre glace pour le dessus

**1** Couper les 600 g de potiron en petits morceaux, et les faire cuire.

**2** Passer le potiron au mixeur, ajouter le sucre. Mélanger bien l'ensemble puis ajouter la farine, la levure, le sel et la poudre de pattes de lézards.

**3** Ajouter le beurre fondu puis les 4 oeufs.

**4** Mettre la pâte au 2/3 de la hauteur du plat et placer au four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant à 25 minutes pour les formats individuels, et plus de 35 mn pour un moule à gâteau.

**5** Quand ils sont bien dorés, les sortir du four et laisser refroidir. Décorer le gâteau ou les petits gâteaux avec un peu de sucre glace.