Gâteau de Courge musquée :

Pour 6 personnes :

2 kg de courge musquée,
200 g de sucre en poudre,
4 c à s de farine,
4 œufs,
50 g de beurre,
1 pincée de vanille en poudre
1 c à c de rhum ou de fleur d’oranger

Préparation : 20 mn
Cuisson : 1h30 mn

Préchauffer le four à 160°

Cuire la courge en dés dans de l'eau légèrement salée.

Egoutter, puis écraser les morceaux de courge.

Ajouter à la purée de courge le sucre, la farine, les oeufs, le beurre et le parfum.

Verser dans un moule à manqué et enfourner.