

Gâteau de courgettes (sucré)

- 4 grosses courgettes
- 3 oeufs
- 1 verre et demi sucre poudre
- 1 verre et demi farine
- 1 verre et demi lait entier
- 30 g de sucre vanillé
- 75 g beurre fondu
- sucre glace

Faire cuire à la vapeur les courgettes sans les éplucher et les laisser égoutter. Passer au mixer.

Battre les oeufs en omelette, y ajouter les sucres, la farine, le lait et le beurre fondu.

Mélanger avec la purée de courgettes,

Verser dans un moule à gratin beurré et faire cuire pendant une heure à une heure $\frac{1}{2}$ à thermostat 5.

Au sortir du four, saupoudrer de sucre glace.

A déguster tiède ou bien frais.