



Gâteau sucré aux christophines (Chouchous, chayottes)

ingrédients :

3 christophines assez grosses

100gr de sucre (ou 40gr de sucre et 60gr de miel)

150gr de beurre salé

4 œufs

1 paquet de levure

1 paquet de sucre vanillé (ou de l'extrait de vanille)

1C à S de maïzena

1 petit verre de rhum (ou cointreau si vous préférez)

four à 6/7 35 à 40 mn de cuisson

Éplucher les christophines les couper en petits morceaux et le mettre à cuire avec le sucre(miel) et la vanille. Les chouchous vont perdre de l'eau, laisser cuire jusqu'à ce que le liquide devienne épais comme un sirop. Laisser refroidir un peu. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Dans le robot mixer ensemble les jaunes, le beurre les chouchous, un petit verre de rhum, la maïzena, la levure. Monter les blancs en neige avec un peu de sucre. Incorporer les blancs délicatement dans la pâte. Mettre dans un moule préalablement beurré et cuire dans un four préalablement chauffé à 6/7 (180°) pendant 35 à 40 mn. En fin de cuisson saupoudrer de sucre vanillé et monter le four à 190° pour caraméliser le gâteau. Laisser refroidir pour le déguster.