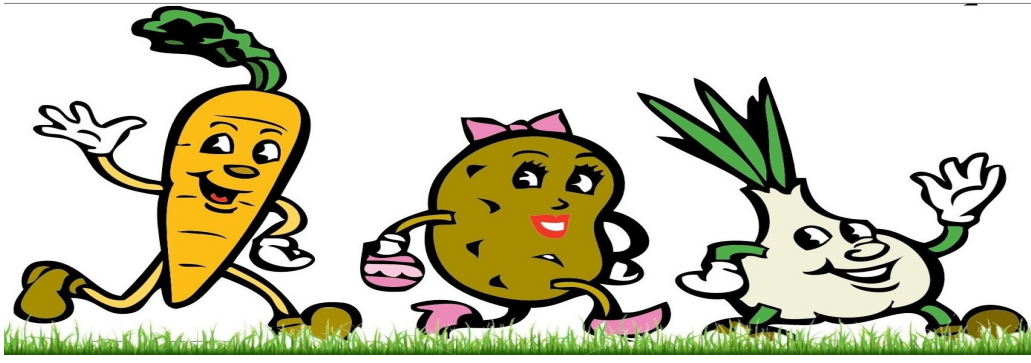




Gâteau butternut et pommes

ingrédients

- 300 g de courge butternut
- 100 g de skyr de brebis(ou yaourt grec)
- 3 œufs
- 3 pommes
- 150 g de farine (épeautre, semi complète ...)
- 80 g de sucre complet idéalement
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- Une noix de beurre pour le moule

Instructions

- Peler, épépiner et couper la courge butternut en gros morceaux. Les cuire 10-15 minutes à la vapeur (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau).
- Préchauffer le four à 180° à chaleur tournante.
- Peler, évider et émincer les pommes Dans le bol du robot mixeur, mettre les morceaux de courge, la farine, la levure, la cannelle, le skyr, le sucre et les œufs. Mixer la préparation.
- Mélanger la pâte à gâteau avec les tranches de pommes et verser le tout dans un moule à gâteau beurré.
- Enfourner pendant 30 à 35 minutes (selon les fours) à mi-hauteur.