|  |  |
| --- | --- |
| **Gâteau à la courge**  |  |
| **Ingrédients (8 personnes)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **100g de farine**  | **1 sachet de levure chimique**Courges - Produits - Cuisine française**180g de purée de courge** | **1 sachet de sucre vanillé** |
| **3 œufs** | **60g de miel** | **100g de chocolat en pépites** |

 | **Ustensiles**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  **1 saladier** |
| **une fourchette** | **une cuillère** |
| **un moule**  | **un four** |

 |
| **Préparation**1. Battre les œufs dans un saladier.
2. Ajouter le miel et mélanger.
3. Ajouter la purée de courge et mélanger.
4. Ajouter la farine et la levure, et mélanger.
5. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
6. Verser la pâte dans le moule.
7. Cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 25 à 30 minutes.
 |