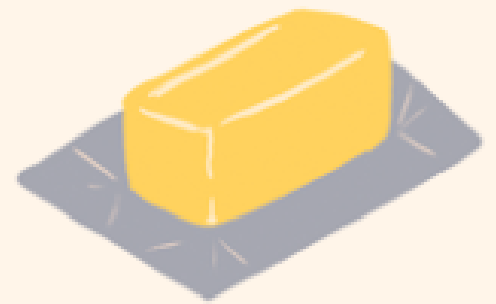
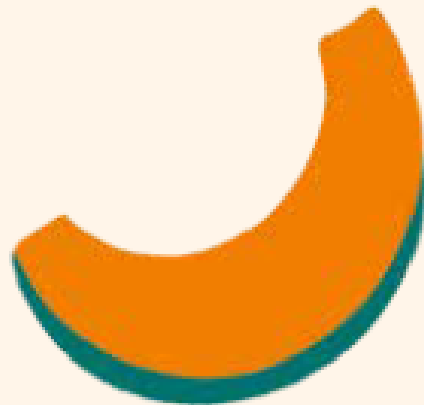
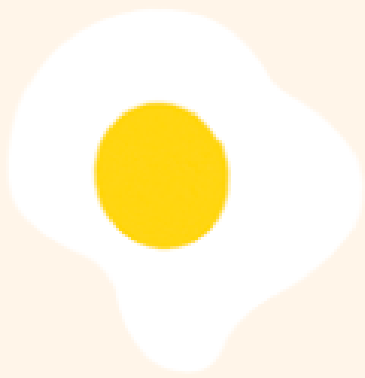


*L'ÉTRANGE NOËL DE MONSIEUR JACK*  
Henry Selick, 1993

# GÂTEAU À LA CITROUILLE





1 h

DIFFICULTÉ : ● ● ● ● ● ● ● ●

## INGRÉDIENTS

1 citrouille  
(ou 1 potiron ou 1 butternut selon la saison)

200 g de farine

200 g de sucre

1 sachet de levure chimique

100 g de beurre

4 œufs

Matériel : moule à manqué



1 Épluchez la citrouille (ici, un butternut) et coupez-la en dés. Versez ceux-ci dans une casserole avec un fond d'eau et faites chauffer le tout 5 min (ou utilisez un micro-ondes si vous préférez) afin de les attendrir.



2 Dans un saladier, versez la farine, le sucre et le sachet de levure chimique et mélangez. Coupez le beurre en dés puis incorporez-les dans la farine en les écrasant bien afin de former une pâte sablée. Cassez ensuite les œufs et mélangez.



- 3 Écrasez la citrouille afin d'en faire une purée. Mélangez-la à la pâte. La préparation doit être homogène et ne pas comporter de grumeaux.



- 4 Préchauffez le four à 180°C. Versez le mélange dans un moule à manqué. Placez celui-ci dans un plat dans lequel vous verserez de l'eau tiède afin de préparer le bain-marie.

GÂTEAU A LA CITROUILLE ❖ L'ÉTRANGE NOËL DE MONSIEUR JACK



5 Enfournez le plat et attendez 35 à 40 min. Une fois cuit, sortez le moule et laissez refroidir le gâteau. À l'aide d'une pique ou d'un petit couteau, décollez la paroi afin de chasser l'air. Placez le moule sur un support en hauteur et démoulez le gâteau.



C'EST  
TERMINÉ !