

Gâteau de Sucrine du Berry



Ingrédients pour 4 personnes :

400 gr de Sucrine du Berry
175 gr. de farine
150 gr. de cassonade
150 gr. beurre fondu
2 oeufs entiers
10 g de levure
une pincée de sel.

Préparation :

1. Couper en morceaux, et retirer les pépins.
2. Cuire dans un fond d'eau environ.20mn.
3. Egoutter dans une passoire.
4. Réduire l'ensemble en purée.
5. Dans un recipient, mélangez la farine avec la levure, la cassonade,le sel et le beurre fondu.
6. Ajouter les oeufs.
7. Incorporer la purée de sucrine.
8. Versez le mélange dans un moule beurré.
9. Mettre au four à 200° (35mn. environ).