

Gâteau de Sucrine aux 3 épices



Ingrédients pour 4 personnes :

500 gr de Sucrine du Berry
160 gr. de farine
120 gr. de cassonade
3 oeufs entiers
10 g de levure
1 cc de cannelle
1/2 cc gingembre
1/2 cc cardamone
quelques gouttes de vanille (en option)
1 cs d 'huile
une pincée de sel.

Préparation :

1. Couper en morceaux, et retirer les pépins.
Cuire dans un fond d'eau, ou à la vapeur environ.20mn.
2. Egoutter dans une passoire.
3. Réduire l'ensemble en purée.
4. Dans un recipient, mélangez la farine avec la levure, la cassonade, le sel, l 'huile et les épices.
5. Incorporer la purée de sucrine.
6. Versez le mélange dans un moule beurré.
7. Mettre au four à 250° (35mn. environ).