

GATEAU-FLAN AUX POMMES & COURGE

Pour 8 personnes



700 g de pommes & courge (poids une fois épluchées)

120 g de sucre brun

100 g de beurre (demi-sel ou doux)

3 gros œufs

3 cuillères à soupe de Maïzena

Faire une compote avec les pommes, la courge et le beurre puis ajouter l'appareil obtenu en mélangeant tout le reste, c'est-à-dire les œufs, le sucre et la Maïzena.

Verser dans un moule de 20 cm de diamètre préalablement très beurré et saupoudré de sucre brun.

Mettre au four pour 35 min (four préchauffé à 180°C) : le gâteau doit être ferme et légèrement doré mais sans plus.

Démouler aussitôt.

Laisser refroidir complètement avant de le déguster, frais c'est encore mieux.

Servir avec une cuillerée de crème fraîche, une crème anglaise, un coulis de caramel au beurre salé (voire un coulis de caramel au beurre salé de tricheuse : <http://cakesandco.over-blog.com/article-sauce-caramel-au-beurre-sale--de-tricheuse---37046523.html>)

, un coulis potiron-carambar ...

C'est fondant, crémeux, léger !

Source : Blog *CAKES & CO*