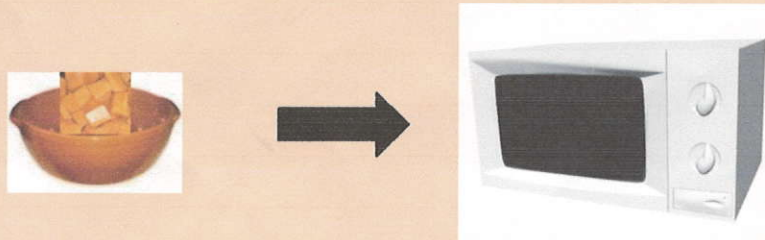


La recette

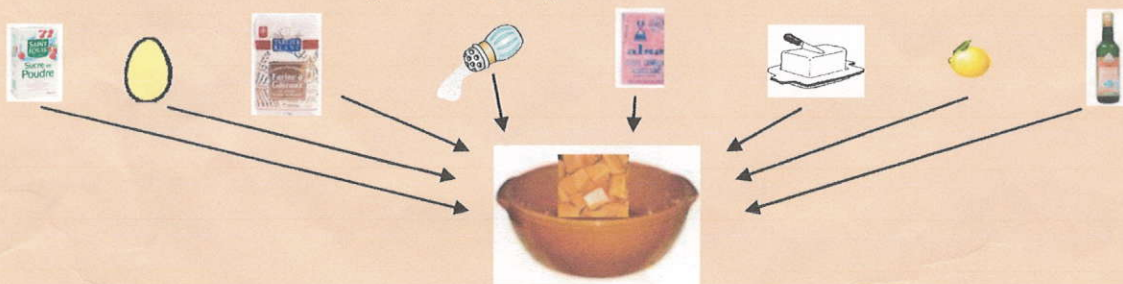
étape 1 : Eplucher et couper la citrouille en petit morceaux, puis les mettre dans un plat creux.



étape 2 : mettre le plat 2 x 15 minutes au micro en mélangeant entre les deux.



étape 3 : Ajouter le sucre, les oeufs, la farine, le sel, la levure, le beurre fondu, le citron et la fleur d'oranger.



étape 4 : Faire la pâte dans un moule et enfourner 20 à 25 minutes thermostat 6.

