



# Gâteau à la courgette en dessert

Par les jeunes sur SECJD de Fleury-Mérogis



# Les ingrédients pour 8 parts

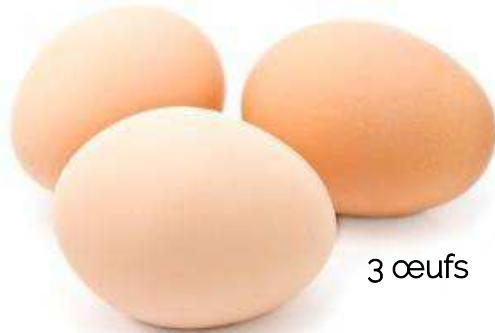
4 belles courgettes



75g. de farine



75 g. de beurre



3 œufs

125 g. de sucre blanc



1 sachet de sucre vanille

# La préparation



**1** Eplucher les courgettes et les couper en grosses lamelles. Plonger les ensuite dans une casserole d'eau à ébullition pendant 10 min..



**2** Egoutter la préparation et écraser les courgettes dans un plat pour en faire une compoté.



**3** Dans un autre plat, battre les 3 œufs puis ajouter, au fur et à mesure et en mélangeant : le sucre, le sucre vanillé, le beurre fondu puis la farine.



**4** incorporer la compoté de courgettes à la préparation, mélanger et mettre au four pendant 20 min.



Découpez et dégustez!