Recette Gateau Butternut :

Prendre la chair d'une Butternut prealablement epluchee, evidee et cuite a la vapeur quelques minutes afin de la reduire en puree dans un grand saladier apres l avoir bien egouttee.
Y melanger 180 grs farine + 1 cuillere a cafe de levure + 1 pincee de sel.
Battre 3 oeufs et rajouter 150 grs de sucre puis faire fondre 100 grs de beurre. Une fois la preparation homogene rajouter eau de fleur oranger avec un peu poudre cannelle. Incorporer 2 pommes coupees en petits morceaux et 80 grs de raisins secs(ou bien amandes effilees).
Faire cuire 40 minutes thermostat 7.
Servir tiede ou froid.