

De la part de: Monique GOUZIN

## **Gâteau : citrouille + coco ....façon réunionnaise !**

Ingrédients :

- 1kg500 de citrouille mure .
- 150grs de coco râpé ( sec ou frais )
- 3 oeufs .
- 150 à 200 grs de beurre .
- 100 à 150 grs de farine .
- 300 à 350 grs de sucre ...blanc ou roux .
- vanille et rhum !!

Préparation .

- Cuire la citrouille à l' eau , ou mieux , à la vapeur , avec une gousse de vanille .
- La réduire en purée .
- dans un saladier , ajouter la noix de coco , rhum et farine à cette purée .
- puis le beurre ramolli , les oeufs entiers et le sucre , jusqu' à obtention d' une pâte bien homogène .
- verser dans un moule à bords assez hauts , et cuire environ 1h à 180° .....vérifier la cuisson avec un couteau ...la lame doit ressortir sèche ....

Bon appétit à toutes et à tous ....à déguster entourés de BONS AMIS !!!!!!!