

# **GÂTEAU COURGE ET POMME AUX GRAINES D'AUTOMNE**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 10 À 12 PERSONNES

RÂPER GROSSIÈREMENT **300 GR DE POMMES** ET **300 GR DE COURGE CRUE**  
Y AJOUTER LES INGRÉDIENTS SUIVANTS, LES UNS APRÈS LES AUTRES EN  
MÉLANGEANT À CHAQUE FOIS :

**150 GR DE FLOCONS D'AVOINE**

**150 GR DE NOIX CONCASSÉES**

**150 GR DE NOISETTES CONCASSÉES**

**150 GR DE PÉPITES DE CHOCOLAT**

**250 GR DE SUCRE**

**150 GR D'HUILE DE COLZA**

**150 GR DE CRÈME FRAÎCHE**

**1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ**

**5 ŒUFS**

**1 CC DE CANNELLE**

**1 CC DE 4 ÉPICES**

**200 GR DE FARINE COMPLÈTE**

**1 CC DE LEVURE CHIMIQUE**

**LE JUS D'1 CITRON**

**1 PETIT MORCEAU DE GINGEMBRE RÂPÉ**

**VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ ET FAIRE CUIRE À 190° PENDANT 1 HEURE**