**Titre de la recette : un gâteau de pomme de terre.**

**\* Nombre de personnes : 5 enfants + 2 adultes.**

**\*Temps de préparation : 30 min**

**\*Temps de cuisson / temps de réfrigération : 40 minute à 180°C.**

|  |  |
| --- | --- |
| **\* Les ingrédients :** | **\* Les ustensiles :** |
| - 250g de purée,  - 6 œufs  - 6 cuillères à soupe de sucre  - 1 demi - brique de lait  - 100 g de beurre  - 2 cuillères à soupe de farine  - 1 gousse de vanille. | Une cuillère, une fourchette,  Un moule et un couteau. |

|  |
| --- |
| \***Les étapes de la préparation :** |
| 1. On a pris un saladier dans le lequel on a mélangé : les œufs, le lait, la purée, le sucre, le beurre et la vanille.   C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01243.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01260.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01264.JPGC:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01271.JPG   1. On a beurré le moule. 2. On a versé la préparation dans le moule. 3. On a mis le moule dans le four pendant 40 minutes.   C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01291.JPG |