Titre de la recette : le gâteau au chouchou.

**\* Nombre de personnes : 5 enfants / 2 adultes**

**\*Temps de préparation :**

**\*Temps de cuisson / temps de réfrigération : 45 à 55 min**

|  |  |
| --- | --- |
| **\* Les ingrédients :** | **\* Les ustensiles :** |
| 2 kg de chouchoux 2 cuillères à café d’extrait de vanille 4 cuillères à soupe de farine 4 œufs1 sachet de levure100 g de beurre. | Un saladierUne passoire Un verre à mesurerLe moule Les fourchettes |

|  |
| --- |
| \***Les étapes de la préparation :** |
| 1) Eplucher les chouchoux. 2) Couper et les cuire à la vapeur. 3) Ecraser en purée les chouchoux dans un saladier.4) Mettre de la levure dans la purée de chouchoux.5) Mélanger dans le saladier : le sucre vanillé, le beurre, les œufs, la farine et le sucre.6) Beurrer le moule.7) Verser le contenu du saladier dans le moule.8) Mettre dans le four pendant 45 min à 100 ° c. Résultat de recherche d'images pour "chouchou de salazie" C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01227.JPGAvant Après |