



Recette Cake butternut

publié le 13/10/2017

Dégustation au CDI d'un cake à base butternut pour la semaine du goût. Les élèves et le personnel très gourmands ont demandé la recette que voici.

Bonne appétit

Ingrédients / pour 6 personnes

250 g de chair de courge butternut
3 œufs
100 g de sucre
1 cuillère à soupe de miel
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
120 g de farine
1/2 verre de jus d'orange
40 g de maïzena
120 g de poudre d'amandes
10 g d'huile

Préparation

1.
Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2.
Faire cuire la courge découpée et épluchée dans une poêle avec 1 verre d'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre. Mixer avec le jus d'orange à l'aide d'un mixeur plongeant.
3.
Fouetter longuement au batteur les œufs avec les sucres. Ajouter la poudre d'amande, l'huile, le miel et la maïzena puis la farine mélangée à la levure. Incorporer enfin la purée de butternut.
4.
Pour finir verser dans un moule à cake (silicone pour moi). Enfourner pour 30 minutes de cuisson (augmenter le temps de cuisson pour un moule traditionnel).

Source : <http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/343082-gateau-butternut> ↗