

Cake à la courge butternut, noisette & miel

Ingrédients

- ☑ 250 g de courge butternut
- ☑ 140 g de poudre de noisette
- ☑ 140 g de farine
- ☑ 2 œufs
- ☑ 60 g de miel (suggestion : miel de châtaignier)
- ☑ 80 ml d'huile
- ☑ 1/2 sachet de levure
- ☑ 100 g de chocolat praliné
- ☑ 100 g de crème liquide
- ☑ quelques noisettes



Recette

- ① Épluchez la courge butternut, détaillez 250 g de dés de butternut. Faites-les cuire à la vapeur quelques minutes (jusqu'à ce qu'ils soient tendres, vérifiez avec la pointe d'un couteau). Réduisez-les en purée puis réservez.
- ② Préchauffez le four à 180 °C.
- ③ Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, la levure et la poudre de noisette.
- ④ Dans un autre saladier, fouettez les œufs avec l'huile et le miel. Ajoutez la purée de butternut et mélangez à la spatule pour amalgamer.
- ⑤ Ajoutez le mélange sec au mélange humide (le premier dans le second) et mélangez doucement pour amalgamer.
- ⑥ Versez la préparation dans un moule préalablement graissé. Enfouez pour 40 minutes environ, puis laissez refroidir à température ambiante.
- ⑦ Hachez le chocolat praliné et versez-le dans un petit saladier. Faites chauffer la crème puis versez-la sur le chocolat et mélangez de sorte à obtenir une ganache. Étalez sur le dessus du cake et décorez de noisettes hachées.
- ⑧ Laissez figer au frais avant de démouler. •

