

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CAKE À LA BUTTERNUT, AUX NOIX ET AU PAMPLEMOUSSE

Pour 6 personnes :

Moule à cake 30X13X7,5

340g butternut (épluché et épépiné) – 220g farine – 140g cassonade – 3 œufs – 80g beurre ½ sel – 40g miel – 20cl jus de pamplemousse – 10g huile de graines de courge – 4 càs cerneaux de noix – 1 càs graines de courge – 1 càc cannelle – 1 càc d'anis vert moulu – ½ càc cardamome moulue – 1 sct levure (12g) – 1 gse vanille -

Couper la chair du potiron en cubes. Les cuire dans un fond d'eau à couvert pendant 20 minutes. Pendant ce temps mélanger les œufs et le sucre dans la cuve du robot muni de la feuille. Ajouter 20g miel et la pulpe de la gousse de vanille fendue et grattée. Fondre le beurre, le verser dans le mélange précédent avec l'huile de courge. Incorporer 10cl de jus de pamplemousse, la cannelle et la cardamome. Ajouter la farine et la levure, mélanger.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Egoutter le potiron.

L'incorporer à la préparation, mélanger toujours au robot jusqu'à consistance homogène. Ajouter les noix. Chemiser un moule à cake en beurrant les parois. Verser la préparation, parsemer dessus les graines de courge. Cuire 1h00, vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, lame sèche.

Dans une pte casserole, porter à ébullition 10cl jus de pamplemousse et 20g miel. Laisser frémir 5min, consistance sirupeuse.

Verser le sirop chaud à la sortie du four sur le cake. Servir à température ambiante.