

Butternut cake très gourmand

Bonjour à toutes et tous

C'est sans doute la meilleure recette de cet automne 2019 que vous pouvez trouver aujourd'hui, et j'en suis assez fière ^^ . Elle allie le réconfort des saveurs d'automne, la générosité de la nature, et la simplicité de réalisation.

Pour la petite histoire, avec les différents soucis familiaux du moment, j'avais un net besoin de réconfort voire de petites gourmandises. Vous savez, cette part de gâteau, cake ou tout autre chose un peu régressive qui vous fait du bien à l'esprit. Après avoir balayé les classiques (le gâteau au chocolat, [gâteau aux pommes](#)), j'ai repensé à un **cake à la butternut** aperçu dans un magazine saveurs. (novembre 2018 ?). Ne retrouvant la revue, la recette est partie en mode « free-style » une pâte de carrot cake avec de la butternut crue en petits morceaux, plein de raisins sec, noisettes, graines de courge, pour la gourmandise. A la sortie du four, le résultat fut une bombe gustative. Cake très moelleux avec la butternut, un peu sucré, richesse des fruits secs et des graines. Tout y était, y compris le haut réconfort tant attendu.

Ayant précautionneusement noté cette recette de ce cake butternut, j'avais vraiment envie de la partager avec vous. Elle est tout à fait de saison et bien appropriée pour changer des classiques et découvrir la butternut autrement. J'espère qu'elle vous séduira autant que moi !



- BUTTERNUT CAKE -
& PLEIN DE BONNES CHOSES

Recette : Butternut cake très gourmand

Saison de la recette : Octobre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes à 1 heure

Ingrédients

Pour 1 cake de 6 personnes :

- 300 g de chair de butternut crue (épluchée, sans graines)
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 40 ml d'huile neutre
- 200 g de farine (1)
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g de graines de courge
- 60 g de noisettes entières
- 40 g de raisins secs
- 1 pincée de sel fin

Réalisation

- Disposez les raisins secs dans une tasse puis réhydratez les dans un peu d'eau chaude.
- Lavez la butternut puis détaillez la en petits morceaux de 0,3-0,5 mm de côté. Si vous possédez un hachoir, n'hésitez pas à l'utiliser.
- En parallèle, faites torrifier à la poêle (= cuire feu doux) les graines de courge et les noisettes. Concassez grossièrement les noisettes
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez l'huile au mélange {œuf, sucre}.
- Ajoutez la farine, la levure, le sel puis homogénéisez bien la pâte.
- Incorporez dans la pâte la butternut, les noisettes, les graines de

course et les raisins secs. Si la pâte vous semble un peu épaisse, ajoutez 1 à 2 cuillerée à soupe de l'eau des raisins secs.

- Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et saupoudrez le dessus d'un peu de cassonade
- Enfournez pour 45 minutes à 1 heures à 180°C (cela dépend de la motivation de votre four et de la quantité d'eau de la butternut). Vérifiez bien la cuisson au bout de 45 minutes à l'aide d'un couteau : la pointe doit ressortir sans trace de pâte.

Attendez que ce cake butternut refroidisse avant de démouler. Servez à température ambiante.

Astuces :

- (1) Si vous aimez la farine de sarrasin, n'hésitez pas à utiliser 80g de farine de sarrasin et 120 g de farine de blé
 - Variantes : Ne n'ai pas pu tester, mais je pense qu'avec une cuillerée à café de cannelle en poudre à l'intérieur, il doit être meilleur.
 - Conservation : S'il vous reste du cake, ce dernier pourra se congeler coupé en part puis se décongeler à convenance
-