

Gâteau de Noël butternut, noix, noisette

Bonjour à toutes et tous

Pour les repas des fêtes de fin d'année et en particulier le dessert, il n'est pas rare que je me mette les petits plats dans les grands et fasse une excursions dans recettes pâtisseries. Ce jour là, c'est un foisonnement de biscuits et de crèmes, de ganaches et de meringues... J'avoue, cela me fait toujours marrer quand les dimanches de crash-test de ces recettes pâtisseries, je me retrouve à fouiller dans mes bouquins de cuisine pour retrouver la recette de cette « satanée crème que je n'ai pas tenté depuis... décembre dernier ».

Cette année, moyennement enthousiaste face à la complexité, j'ai plutôt réfléchi à des desserts simples et locaux. Le Gers est le pays du canard, mais cela n'empêche pas de trouver d'excellentes [courges butternut](#) et des surtout butternuts qui passent très bien par la case dessert. On y trouve aussi masse noyers sur les bords de route, beaucoup de noisetiers dans les haies, plein d'abeilles à la belle saison et des producteurs de miel... Donc si vous prenez le tout, ajoutez quelques cuillerées à soupe d'armagnac puis mélangez bien... vous devriez obtenir un excellent gâteau de Noël local.

Cette idée m'a conduit à tenter un « gâteau de Noël made in Gers » sur un des week-ends pluvieux de novembre. Vite préparé, vite enfourné, il est sorti doré et plein de senteurs. A la dégustation ce gâteau-melting-pot de toutes les gourmandises du coin, c'est révélé bien épais, très moelleux, très savoureux. L'ensemble de mes gourmands (et moi-même) nous sommes vraiment régalez, admettant que sans être une bûche « cela faisait sacrément bien le job de Noël ». Et pour être franc, on a trouvé qu'il était même meilleur le lendemain,

quand le tout a bien infusé.

En collaboration bénévole avec l'office de tourisme du Ténarèze, je voulais partager l'idée avec vous. Si vous cherchez un gâteau facile pour les fêtes ou avez simplement envie de vous faire plaisir pour un autre moment, ce gâteau Noël butternut noix noisette pourrait peut-être vous intéresser. :)

Bonne journée !



- GATEAU DE NOËL -
BUTTERNUT, NOIX, NOISETTE

Gâteau Noël butternut noix noisette



Gâteau Noël butternut noix noisette

Recette : Gâteau Noël butternut, noix, noisette

Saison de la recette : Octobre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 300 g courge butternut
- 1 carotte (100g)
- 3 œufs
- 220g de farine
- 100g de sucre
- 1 grosse cuillère à soupe de miel
- 100g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- (facultatif) 2 cuillérées à soupe d'armagnac
- 50 g de cerneaux de noix
- 40 de de noisette
- 50 g de raisins secs
- 1 cuillère à café de cannelle moule
- 2/3 cuillère en gingembre moulu
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Lavez butternut et carotte et épluchez-les. Hachez-les finement.
- Concassez les noix et noisette. Réhydratez les raisins secs dans un peu d'eau chaude.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.
- Incorporez le beurre en pommade et fouettez pour homogénéiser la préparation.
- Ajoutez le miel et l'armagnac et mélangez.
- Ajoutez la farine, levure chimique, sel et épices. Homogénéisez bien la pâte.
- Ajoutez les dés de carotte et butternut, les fruits secs concassés, les raisins secs. Mélangez bien pour répartir les ingrédients.
- Beurrez et farinez un moule à manqué puis versez-y la

pâte.

- Enfournez à 180°C pour 35 à 45 minutes. Le gâteau est cuit quand un couteau enfoncé à l'intérieur ne laisse pas de trace de pâte.
- Démoulez après refroidissement, et décorez de sucre glace et éventuellement de lamelles de gingembre confit.

Servez à température ambiante

Astuces :

- Après insertion des dés de légumes et fruits secs, il peut sembler ne pas y avoir beaucoup de pâte, mais c'est normal.
 - N'hésitez pas à préparer le gâteau Noël butternut la veille (et conserver au réfrigérateur), il semble être meilleur le lendemain.
 - Variez les fruits secs à votre convenance.
-