

CAKE À LA COURGE BUTTERNUT

Terriblement gourmand

Préparation : 30 min. Cuisson : 1 h. Pour 6-8 pers. :

- 500 g de courge (type courge butternut)
- 130 g de cerneaux de noix ■ 4 œufs ■ 300 g de farine ■ 180 g de sucre ■ 28 cl d'huile de tournesol ou d'huile de raisin ■ 1 sachet de levure ■ 1 c. à soupe de mélange d'épices pour pain d'épice
- Un peu de beurre pour le moule

Pour le glaçage ■ 100 g de beurre mou ■ 230 g de fromage frais (type Philadelphia) ■ 80 g de sucre glace

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Épluchez la courge et râpez-la finement. À l'aide d'un couteau, concassez grossièrement les noix.
- Dans un grand saladier, cassez les œufs. Ajoutez le sucre et blanchissez le mélange. Incorporez l'huile peu à peu sans cesser de remuer. Ajoutez la courge râpée, les noix, les épices puis terminez par la farine préalablement tamisée avec la levure. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène. Versez la pâte dans un moule rond et haut.
- Enfourez pour 55 min à 1 heure de cuisson.
- Laissez refroidir quelques instants puis démoulez le cake sur une grille et laissez refroidir.
- Préparez le glaçage. À l'aide d'une spatule, mélangez le beurre mou, le fromage frais et le sucre glace. Étalez le glaçage sur le dessus du gâteau. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

