

Gâteau fondant butternut et noisettes grillées

RECETTE



25 minutes



1 heure



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de blé* T80
- 150 g de sucre de canne
- 10 g de sucre vanillé
- 4 œufs*
- ½ c à c de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 citron
- 40 g d'huile de tournesol désodorisée
- 40 g d'huile de noisette*
- 80 g d'huile d'olive
- 600 g de courge butternut
- 1 c à c de noix de muscade en poudre
- 2 c à c de cannelle en poudre
- 300 g de noisettes* grillées

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher la courge butternut et la râper, puis réserver deux cuillères à soupe à part pour le décor.
2. Concasser grossièrement les noisettes grillées et les réserver.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Dans un cul-de-poule, battre les œufs entiers, le sucre de canne et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajouter la noix de muscade, la cannelle, les trois huiles et mélanger.
6. Presser le jus de citron, verser un trait de jus dans le bicarbonate (la réaction effervescente est normale !) et ajouter au mélange précédent.
7. Verser la farine petit à petit en délayant à l'aide d'un fouet, puis ajouter le reste du jus de citron et mélanger.
8. Incorporer la courge butternut râpée et les noisettes grillées concassées.
9. Graisser et fariner un moule à manqué, verser la préparation et recouvrir de noisettes concassées et de courge butternut râpée.
10. Enfourner et cuire 45 minutes à 180°C ; à la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille avant de déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouzé, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr

biocoop

| Le Fenouil



@fenouilbiocoop