

MARBRÉ COURGE BUTTERNUT/CHOCOLAT

Ingrédients

- 300 g de courge butternut
- 80 g de sucre de canne roux
- 50 g de beurre mou
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de chocolat au lait ou noir
- 1 CàC d'extrait de vanille liquide



Instructions

1. Évider et couper la butternut.
2. Faire cuire à la vapeur pendant environ 20 minutes, puis écraser en purée.
3. Battre le beurre mou avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
4. Incorporer la purée de butternut.
5. Ajouter un à un les œufs en mélangeant bien entre chaque ajout.
6. Incorporer la farine ainsi que la poudre d'amandes et la levure.
7. Faire fondre le chocolat sur feu doux ou au bain marie.
8. Diviser la pâte en deux parts.
9. Dans l'une ajouter le chocolat fondu et dans l'autre, l'extrait de vanille liquide. Bien mélanger.
10. Dans un moule à cake en silicone, alterner 1 CàS de pâte vanillée et 1 CàS de pâte chocolatée.
11. Enfourner pour 40 minutes de cuisson à 180°C.

CAKE GLACÉ À LA PATATE DOUCE

Préparation : 30 min

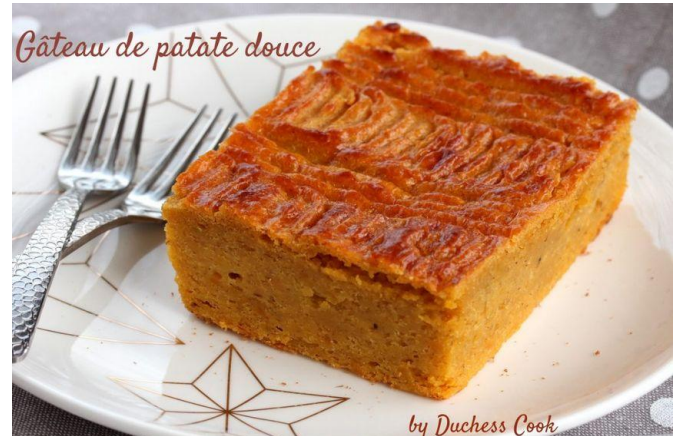
Temps de cuisson : 50 min env.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 210g de purée de patate douce
- 2 œufs
- 50cl de crème entière
- 300g de sucre
- 10cl d'huile
- 5g de beurre
- 180g de farine
- 1,5 càc de levure chimique
- 50g de noix de pécan
- 50g de raisins secs
- 1 càc de cannelle
- 1 càc de noix de muscade
- 1 càc de mélange 4 épices
- 1 pincée de sel
- 200g de sucre glace

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180°.
- 2) Fouettez les œufs, la crème et le sucre dans un saladier.
- 3) Ajoutez 200g de patate douce, la cannelle, la noix de muscade, les 4 épices, le sel puis l'huile.
- 4) Incorporez à l'aide d'une spatule la farine tamisée avec la levure chimique, les noix de pécan et les raisins secs.
- 5) Mettre la pâte dans le moule et enfournez 40 à 50 minutes.
- 6) Préparez le glaçage : fouettez le sucre glace avec 10g de purée de patate douce, puis portez cette préparation à ébullition. Ajoutez un peu d'eau si le glaçage est trop épais.
- 7) Démoulez le cake, laissez-le refroidir. Etalez le glaçage dessus et décorez d'éclats de noix de pécan.



CARROT CAKE

Ingrédients :

Gâteau

- 250g de carottes
- 50g de noix
- 150g d'huile
- 175g de poudre d'amande
- 75g de farine
- 2 œufs
- 175g de sucre roux
- 1 citron
- ½ càc de gingembre en poudre
- ½ sachet de levure chimique
- 1 càc cannelle
- 1 càc de sel



Glaçage

- 50g de beurre mou
- 100g de fromage frais
- 200g de sucre glace

Préparation :

1. Blanchir les œufs avec le sucre
2. Ajouter l'huile
3. Ajouter la farine, la poudre d'amande, la levure, le sel, la cannelle
4. Ajouter les noix, le gingembre, le jus et le zeste de citron
5. Ajouter les carottes râpées
6. Huiler le moule à cake
7. Préchauffer le four et cuire 1h à 180°