CAKE D'AMOUR BUTTERNUT ET NOIX

Assez facile
45 mn de préparation
1h00 de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à cake (le mien mesurait 24 cm x 10 cm), d'une **grille de refroidissement** et d'un robot pour râper la courge et monter les blancs en neige (à défaut une râpe et un fouet manuels)

- 300 g de chair de **butternut**
- 1 **orange** bio
- 130 g de **beurre 1/2 sel**
- 3 **œufs**
- 130 g de **sucre** en poudre
- 200 g de **farine de châtaigne**
- 1/2 sachet de **levure chimique**
- 50 g de **poudre de noisette**
- 80 g de **noix**
- 40 g de **noix de pécan**

Pour le dressage (facultatif) :

- 50 g de **sucre**
- 40 g de **noix de pécan**
- 30 g de **graines de courge**

1. Pelez, épépinez la courge butternut. Coupez-la en morceaux et râpez-la finement à l'aide d'un robot.
2. Rincez l'orange, séchez-la, râpez son zeste à l'aide d'une Microplane, puis pressez son jus.
3. Faites fondre le beurre au micro-ondes (avec un couvercle) ou dans une petite casserole.
4. Dans un mortier (à défaut, prenez un sachet congélation et un rouleau à pâtisserie), concassez grossièrement les noix et les noix de pécan.
5. Séparez les blancs des jaunes d'œuf (réservez-les) et montez les blancs en neige.
6. Dans un grand saladier, fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs réservés jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu, le jus d'orange et mélangez à nouveau. Puis incorporez la farine, la levure, la poudre de noisettes et les noix concassées. Mélangez. Ajoutez la butternut râpée et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Incorporez enfin, à l'aide d'une spatule, les blancs en neige, en mélangeant délicatement.
7. Si vous le pouvez, réserver cette pâte au frais toute une nuit (sinon ce n'est pas très grave ;-)).
8. Préchauffez votre four à 165°C.
9. Beurrez votre moule. Découpez un rectangle de papier cuisson de la taille de votre moule et déposez-le au fond. Versez la préparation par-dessus et enfournez pour +/- 1h00 selon votre four. Plantez la lame d'un couteau dans le gâteau pour vérifier la cuisson : elle doit ressortir légèrement humide.
10. Démoulez sur une grille de refroidissement et laissez refroidir.
11. Pendant ce temps, préparez votre caramel. Mettez 50 g de sucre dans une casserole à feu moyen. Quand le caramel commence à avoir une belle couleur ambre, versez les noix de pécan et les graines de courge dans la casserole et mélangez rapidement à l'aide d'une cuillère en bois pour bien les enrober. Débarrassez sur une feuille de papier sulfurisé et séparez-les pour éviter qu'ils ne restent collés entre eux (ou cassez-les une fois refroidis).
12. Mettez votre cake sur un plat de service, répartissez les graines de courge et les noix caramélisées sur le dessus et parsemez de zestes d'orange.

Si vous avez besoin de conseils pour réussir votre caramel, consultez ma page "TECHNIQUES ET ASTUCES DE CHEFS" au paragraphe "Caramel".
Et pour remplacer une partie du sucre par du miel ou avoir encore plus de moelleux en mettant de la crème, consultez le paragraphe "Gâteaux et cakes" .

Variantes :

Vous pouvez remplacer les graines de courge et les noix de pécan caramélisées par un glaçage :
Mélangez 50 g de St Moret nature (ou un autre fromage frais) avec 100 g de sucre, 75 g de beurre pommade, quelques gouttes de citron et recouvrez le cake de ce mélange.
Ou acheter les graines de courge déjà caramélisées (par exemple celles de la Ferme de Bel Air).
Vous pouvez rajouter des épices : gingembre, cannelle...