



1. Pelez, épépinez la courge butternut. Coupez-la en morceaux et râpez-la finement à l'aide d'un robot (ou d'une râpe).
2. Rincez l'orange, séchez-la, râpez son zeste à l'aide d'une [Microplane](#) (ou d'une autre râpe fine), puis pressez son jus.
3. Faites fondre le beurre, réservez.
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 sans trop travailler la pâte. Ajoutez la butternut râpée, mélangez à nouveau. Incorporez enfin les blancs en neige, en les soulevant et en les mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Si vous le pouvez, réserver cette pâte au frais toute une nuit.
7. Le lendemain, préchauffez votre four à 165°C.
8. 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.
9. Démoulez sur une [grille de refroidissement](#) et laissez refroidir.
10. 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 ombre, 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).
11. Mettez votre cake sur un plat de service, répartissez les graines de courge et les noix caramélisées sur le dessus, parsemez de zestes d'orange et servez tiède ou froid.



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".

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

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...

