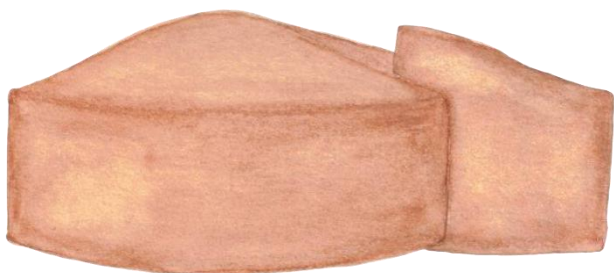


Gâteau à la citrouille

Inspiré d'une recette de carotte cake, ce gâteau a un goût subtil de citrouille sans qu'on ait l'impression de manger une soupe de courge. Les épices se marient très bien avec la citrouille mais il est aussi possible d'en mettre d'autres. La partie la plus compliquée de cette recette est de râper la citrouille, c'est pourquoi je vous conseille d'utiliser une machine



Ingrédients :

120 g de citrouille ou de courge (~200 g avec la peau)
90 g d'huile neutre (par exemple : colza, pépin de raisin)
70 g de sucre blanc
80 g de cassonade
2 œufs
180 g de farine
1 c.à.c de cannelle
1 c.à.c de mélange pour pain d'épices
1 c.à.c de poudre à lever
¼ c.à.c de bicarbonate de soude alimentaire
2 pincées de sel

Temps :

Temps de préparation : 50 minutes
Temps de repos : 0
Temps de cuisson : 25-30 minutes

Recette :

1. Commencez par râper la citrouille. Il est préférable d'utiliser une râpe électrique car la citrouille est très dure.
2. Mélanger la farine, la cannelle, le mélange pour pain d'épices, la poudre à lever, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol.
3. Préchauffez le four à 175°C et couvrez un moule de papier sulfurisé.
4. Dans un grand bol, battez le sucre blanc, la cassonade et les œufs avec un mixeur électrique jusqu'à ce que le mélange ait blanchi. Continuez à mélanger et ajoutez l'huile lentement.
5. Ajoutez la moitié du mélange de farine et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse. Faites attention à ne pas trop mélanger au risque de voir le mélange retomber, ce qui peut rendre le gâteau moins moelleux.
6. Ensuite, ajoutez la moitié de la citrouille râpée et mélangez à nouveau. Continuez à alterner entre la farine et la citrouille jusqu'à ce que tout soit homogène.
7. Transvasez la préparation dans le moule et mettez-le au four pendant 25 à 30 minutes. A la fin de la cuisson, vous pouvez vérifier si votre gâteau est cuit en enfonçant la pointe d'un couteau au centre. Si elle ressort propre, le gâteau est prêt.