

Gâteau butternut orange

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 10 personnes

• 250 g de chair de butternut (1/2 courge environ) • 3 oeufs • 100 g de sucre • 1 càs de miel • 1 sachet de sucre vanillé • 1 sachet de levure chimique • le jus et le zeste d'une orange non traitée • 120 g de farine • 40 g de maïzena • 120 g de poudre d'amandes • 20 g d'huile de noix (ou une autre huile végétale) • 1 càs de rhum • 100 g de chocolat noir

Préchauffer le four th6, 180°C. Bien beurrer un moule (pour moi un moule couronne), le fariner et le réserver au frais.

Râper la chair de la courge butternut, ou la couper en tout petits dès après l'avoir pelée.

La mettre dans une casserole avec un verre d'eau et faire cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre. Egoutter, puis mixer au mixeur plongeant. Ajouter le jus et le zeste de l'orange.

Fouetter longuement les oeufs avec les sucres. Ajouter les amandes, le miel, l'huile, la maïzena, la farine, la levure, le rhum et la butternut.

Verser dans le moule et enfourner pour 50 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Laisser complètement refroidir avant de démouler.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Former un petit cornet avec du papier sulfurisé, le remplir de chocolat fondu, et décorer votre gâteau selon vos envies avec ce chocolat fondu.