

Difficulté ★★★

## Gâteau Butternut



8-10



20 min



45 min



--

### INGREDIENTS

#### Pour le gâteau :

200g de farine  
300g chair butternut rapée  
130g de beurre fondu  
120g de sucre  
50g d'amandes en poudre  
1 cāc et demie de cannelle  
1 pincée de sel  
11g de levure chimique  
2 oeufs

#### Pour le glaçage :

200g de philadelphia  
4 cās de sucre glace  
1 demie cāc poudre de vanille  
des décors en sucre



### INSTRUCTIONS

- Commence par réaliser le glaçage :
- À l'aide d'un batteur électrique, fouette le philadelphia avec le sucre glace, la vanille jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- Recouvre le tout de papier film alimentaire et réserve au frais.
- Réalise le gâteau :
- Préchauffe ton four à 180°.
- Clarifie les oeufs : sépare les blancs des jaunes.
- Fouettes les jaunes avec le sucre, le sel et la cannelle pour faire blanchir le mélange.
- Ajoute la farine, la levure, la poudre d'amande, le beurre fondu et incorpore le tout avec une maryse.
- Incorpore la chair de butternut rapée.
- À l'aide d'un batteur électrique, fouette les blancs pour les monter en neige et incorpore-les au mélange précédent avec ta maryse.
- Verse la préparation obtenue dans un moule de 20cm de diamètre préalablement beurré.

- Enfourne pendant 45 minutes : Vérifie la cuisson en plantant une lame de couteau au centre de ton gâteau, celle-ci doit ressortir sèche sinon, prolonge la cuisson de quelques minutes.
- À la sortie du four démoule le gâteau et laisse le refroidir sur une grille.
- Après 20 minutes emballé-le dans du papier film alimentaire et place-le au frais pour un complet refroidissement.
- Un fois le gâteau complètement refroidis, dépose le sur un support ou une assiette plate.
- Verse le glaçage sur le dessus de ton gâteau et lissois grossièrement à l'aide d'une spatule coudée.
- Saupoudre le tout avec des décors en sucre.

## **CONSERVATION**

Le gâteau à la courge glacé se conserve bien emballé dans une boîte hermétique pendant 48h au réfrigérateur.