

GÂTEAU À LA COURGE

- 600 g de chair de courge à peau dure ou citrouille, précuite
- 250 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 75 g de beurre
- 1 sachet de levure (2 cuill. à thé de poudre à pâte)
- 1 pincée de sel
- 1 à 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger (j'ai remplacé par du sirop d'érable)
- 1 cuillères à soupe de citron
- 4 Œufs
- Un peu de sucre glace pour le dessus

Couper la courge en 2 et lui vider le milieu. Placer les 2 moitiés , côté coupé, sur une plaque recouverte de papier ciré. Cuire au four à 180 (350F) pendant 30 min ou jusqu'à ce que la chair soit molle en piquant à la fourchette. Une fois refroidie, vider la courge.

Passer la courge au mixeur, ajouter le sucre. Mélanger bien l'ensemble puis ajouter la farine, la levure et le sel.

Ajouter le beurre fondu puis les 4 oeufs. Pour terminer, ajouter la fleur d'oranger et le citron.

Si vous avez un plat allant au four, vous pouvez mettre au fond une feuille de papier sulfurisé. Inutile de graisser le moule. Vous pouvez utiliser des moules à muffins, sinon tout plat allant au four fait l'affaire

Mettre la pâte au 2/3 de la hauteur des moules à muffins ou videz le mélange complet dans le plat et placer au four chaud à 180°C (350F) pendant à 25 minutes pour les formats muffins et plus de 35 mn pour un moule a gâteau. J'ai décidé de mettre des moitiés de fraises fraîches sur le dessus ou des framboises avant d'enfourner.

Pour finir

Quand ils sont bien dorés, les sortir du four et laisser refroidir. Décorer le gâteau ou les muffins avec un peu de sucre glace.