

Moelleux butternut, pomme et noisette

Préparation : 25 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour 8 moelleux :

175 g de courge butternut
1 pomme à cuire (j'ai mis une canada)
50 g de beurre demi-sel
1 gousse de vanille
100 g de sucre cassonade
2 oeufs
5 cl de jus d'orange pressée
100 g de farine
50 g de noisettes en poudre
1/2 sachet de levure
1/2 c à c de cannelle
1/2 c à c de gingembre n poudre
Beurre et farine pour les moules
Sucre glace pour la décoration (pas mis)

Détailler 175 g de courge butternut épluchée en morceaux et les faire cuire 20 mn avec le beurre fondu et un fond d'eau à couvert jusqu'à ce que la chair soit bien molle.

Égoutter les morceaux en gardant le beurre fondu et les mixer pour obtenir une purée (j'ai écrasé soigneusement avec une fourchette, moins de vaisselle)). Épluche la pomme et la couper en petits dés.

Fendre la gousse de vanille dans la longueur et récupérer les grains avec la pointe d'un couteau.

Dans un saladier mélanger le cure et les oeufs puis ajouter le beurre fondu et le jus d'orange. Incorporer ensuite la farine, la purée de butternut, les noisettes en poudre, les grains de vanille et les épices. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Ajouter les dés de pomme et mélanger.

Beurrer et fariner des petits moules s'ils ne sont pas en silicone (j'ai pris des moules à muffins) et y répartir la préparation. Enfourner 35 mn à four préchauffé à 180° (adapter suivant le four) jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés. Pour le service saupoudrer de sucre glace (je ne l'ai pas fait).

Vin conseillé : un Arbois blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>