

## Cake ultra fondant à la courge, au citron et aux épices douces



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 à 60 minutes

### Ingrédients (pour un moule à cake de taille ordinaire)

- **courge à chair ferme et sucrée** (muscade, butternut ou potimarron) **finement râpée** : 300 g
- **noisettes** en poudre : 100g
- **amandes** en poudre : 60g
- **écorces de citron confites** : 50g
- **oeufs** : 3
- **farine T65** (semi-complète) : 100g
- **sucre roux** : 150g
- **bicarbonate de soude** : 1 cc
- **sel** : 1/2 cc rase + 1 pincée pour les blancs
- **cannelle** en poudre : 1 cc légèrement bombée
- **gingembre** en poudre : 1/2 cc
- **cardamome** en poudre : 1/2 cc
- **beurre** (10g) et **farine** (2 cs) pour le moule

### Pour le glaçage acidulé :

- jus de **citron** : 3 cs
- **sucre glace** : 50g
- **crème fraîche épaisse** : 1 cc

**1.** Préchauffez le four à 180° C.

**2.** Travaillez les jaunes d'oeufs et le sucre au fouet à main ou directement dans le bol d'un robot, fonction batteur, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et deviennent mousseux. Ajoutez tous les autres ingrédients sauf les blancs d'oeufs, en terminant par la farine et les écorces de citron taillées en dés : actionnez le robot (fonction mixeur ou pétrissage) au fur et à mesure que vous ajoutez les ingrédients, par à-coups, de façon à obtenir une pâte homogène, mais sans insister pour ne pas mixer trop finement non plus. Si vous mélangez à la main, utilisez une grande spatule plutôt qu'un fouet à main, ce sera plus facile. Ne soyez pas surpris que le mélange soit compact et difficile à travailler...

**3.** Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les en plusieurs fois à la préparation précédente, jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

**4.** Beurrez largement le moule à cake puis versez la préparation et enfournez pour 40 minutes à 180° C, puis 10 à 20 minutes à 150° C. Laissez tiédir puis démoulez délicatement le gâteau sur une grille. Laissez-le refroidir complètement.

**5.** Mélangez le jus de citron avec le sucre glace et la crème fraîche (le rôle de la crème fraîche. Etalez le glaçage sur la surface du cake, laissez sécher à température ambiante, sans couvrir le gâteau. Etalez éventuellement une 2e couche de glaçage quand la première est bien sèche.

<http://www.nataliakriskova.com/article-28660110.html>

