

Gâteau de courge Greenwich façon carrot cake



Temps de préparation: 30 min

Temps de cuisson: 60 min

Ingrédients:

Pour le gâteau:

250 g de courge Greenwich râpée

3 oeufs

225 g farine

150 g de cassonade

25 g de sucre

60 g de noisettes

15 cl d'huile de tournesol

2 CS de vanille liquide

1 CS de miel

1 cuillère à café de levure

1 cuillère à café gingembre

1/2 cuillère à café de muscade

Pour le glaçage:

100 g de fromage à la crème Elle & Vire
(ou encore Saint-Moret, Philadelphia)

25 g de beurre doux

75 g de sucre glace

Préparation :

1- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

2- Épluchez la courge, évidez-la de ses graines et râpez la. Coupez en deux les noisettes.

3- Dans un cul-de-poule, mélangez la farine, la levure, les épices, les sucres, la vanille, le miel, la courge râpée et les noisettes.

4- Dans un autre récipient, battez les œufs avec un fouet et ajoutez l'huile peu à peu; mélangez bien.

5- Ajoutez la préparation aux œufs à la première préparation, et mélangez avec une cuillère en bois. Placez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et enfournez environ 60 minutes.

6- Préparation du glaçage : une fois le gâteau refroidi, battez le beurre au batteur électrique et ajoutez le fromage à la crème ; ajoutez le sucre glace. Appliquez le glaçage sur le gâteau: c'est prêt!