

Moelleux de Butternut au coco



Ingrédients pour 4 personnes :

150 gr de Butternut
100 gr. de farine
100 gr. de cassonade
125 gr. de beurre mou
3 oeufs entiers
5 g de levure
50 gr. de noix coco râpée
1/2 cc cardamone
quelques gouttes de vanille (en option).

Préparation :

1. Mélanger le beurre mou avec le sucre afin d'obtenir une pâte homogène.
2. Incorporer les oeufs..
3. Ajouter la farine, la levure, la noix de coco et la cardamome.
4. Râper moyennement la courge Butternut.
5. Incorporer la Butternut au mélange précédent.
6. Verser le mélange obtenu dans un moule à cake beurré.
7. Mettre au four à 180° (35mn à 40mn environ).