



Cake sucrée à la courge, amandes et raisins secs

Difficulté :    

Préparation : 1h30

Coût : 5 €

Pour : 4 personnes

Ingrédients

250 gr de chair de butternut épluchée et rapée grossièrement

225 gr de farine

9 gr de levure chimique

1/2 c à café de cannelle en poudre

1/2 c à café de gingembre en poudre

150 gr de sucre de canne brute

20 gr de miel

60 gr d'amandes concassées

60 gr de raisins secs

15 cl d'huile de colza ou de tournesol

3 œufs

1 pincée de fleur de sel

Préparation

- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un bol battre les œufs avec le sucre et le miel ainsi que l'huile, faire mousser et gonfler le mélange (dans le bol d'un robot ou avec un batteur électrique).
- Ajouter y ensuite la butternut râpée et mélanger.
- Dans un saladier mélanger la farine avec la levure, les épices et le sel et y ajouter les amandes et les raisins secs, bien mélanger.
- Verser ce mélange sur l'appareil œuf et sucre.
- Mélanger le tout jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de traces de farine.
- Beurrer le moule, verser la pâte et enfourner pendant 50 minutes à 1 heure, vérifier la cuisson en y enfonçant une lame de couteau.
- Laissez refroidir le cake 10 minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir sur une grille.

