

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

Préparation **20 mn** Cuisson **1 h** Temps Total **1 h 20 mn**

Ingrédients / pour 8 personnes

300 gr courge à chair ferme et sucrée (muscade, butternut ou potimarron) finement râpée

100 g de noisettes en poudre

60 g d'amandes en poudre

50 g d'écorces de citron confites

3 œufs

100 g de farine (encore meilleur avec de la farine semi-complète)

150 g de sucre roux

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/2 cuillère à café rase de sel + 1 pincée pour les blancs

1 cuillère à café légèrement bombée de cannelle en poudre

1/2 cuillère à café de gingembre en poudre

1/2 cuillère à café de cardamome en poudre

10 g de beurre

2 cuillères à soupe de farine pour le moule

Pour le glaçage acidulé :

3 cuillères à soupe de jus de citron

50 g de sucre glace

1 cuillère à café de crème fraîche épaisse

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Travaillez les jaunes d'œufs 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'œufs, 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...

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.

Beurrez largement le moule à cake puis versez la préparation et enfournez pour 40 minutes à 180°C (thermostat 6) puis 10 à 20 minutes à 150°C (thermostat 5). Laissez tiédir puis démoulez délicatement le gâteau sur une grille. Laissez-le refroidir complètement.

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

