

Natrel®

Gâteau de courge poivrée au gingembre

Ce gâteau moelleux déborde de saveurs réconfortantes. La garniture de crème fouettée ajoute quant à elle un soupçon de volupté, sans voler la vedette.



SERT
12



PRÉPARATION
50MIN.



CUISSON
30MIN.



REFROIDISSEMENT
60MIN.

Ingrédients

Gâteau

1 petite courge poivrée
½ tasse d'huile d'olive
1 tasse cassonade
2 gros œufs
1 c. à soupe gingembre fraîchement râpé
2 ¼ tasses farine d'épeautre à grains entiers ou de farine à pâtisserie de blé entier
1 c. à thé poudre à pâte
½ c. à thé bicarbonate de soude
½ c. à thé cannelle
1 ½ c. à thé gingembre moulu
½ c. à thé sel
1 tasse lait Natrel Finement filtré 3,25 %
1 tasse noix de Grenoble en moitiés

Garniture de crème fouettée

1 tasse crème à fouetter Natrel 35 % Sans lactose
1 c. à thé mélasse
¼ c. à thé cannelle
2 c. à soupe sucre à glacer

Préparation

Gâteau

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Trancher la courge poivrée en deux et en retirer les pépins. Placer les moitiés faces coupées vers le bas, sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'aluminium. Rôtir au four 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la chair se perce facilement avec une fourchette. Réserver et laisser refroidir.
3. Réduire la température du four à 350 °F. Étendre les moitiés de noix de Grenoble sur une plaque à cuisson et les faire rôtir pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que leur couleur fonce et qu'un parfum s'en dégage. Réserver.
4. Dans un grand bol, fouetter l'huile avec le sucre, ajouter les œufs et le gingembre fraîchement râpé.
5. Éviter la courge et en écraser la chair dans un petit bol avec une fourchette. Incorporer une tasse de la purée ainsi obtenue aux ingrédients liquides.

6. Dans un bol à part, fouetter la farine avec la poudre à lever, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre moulu et le sel.
7. Ajouter aux ingrédients liquides le tiers ou la moitié des ingrédients secs et du lait en alternance, en commençant et en terminant avec les ingrédients secs. Bien mélanger après chaque ajout.
8. Hacher grossièrement les noix rôties et les incorporer au mélange à gâteau.
- 9.

Verser la pâte dans le moule à gâteau préparé et cuire dans un four préchauffé pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir pendant au moins 20 minutes dans le moule. Glisser doucement un couteau dans les pourtours du gâteau et le dégager du moule. Transférer le gâteau sur une assiette ou un plat à gâteau sur pied et laisser refroidir complètement.

Garniture de crème fouettée

1. Placer le bol et les batteurs au congélateur pendant 10 minutes avant de fouetter la crème pour faciliter l'opération. Conserver la crème au réfrigérateur avant de l'utiliser – la crème fouettée est plus réussie lorsqu'on utilise de la crème bien froide.
2. Fouetter la crème avec la mélasse, la cannelle et le sucre à glacer. À l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, battre jusqu'à la formation de pics fermes. Étendre sur le dessus du gâteau refroidi. Servir immédiatement ou conserver, couvert, à température ambiante. Le gâteau se conservera jusqu'à 3 jours.