



CARRÉS COURGE-CANNELLE



Ingrédients :

- 1 courge butternut (environ 200/250g de purée de courge)
- 3 œufs
- 120g de sucre de canne
- 1 cuillère à café de sirop d'érable (facultatif)
- 1 dl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure
- 120 gr de farine
- 120 gr d'amandes en poudre (ou des amandes moulues avec la peau)

Pour le glaçage :

- 100 gr de sucre glace
- 3 cuillères à café de cannelle
- Cuillère à soupe d'eau



Préparation :

1. Eplucher la courge-butternut, la couper en morceaux et la faire cuire dans un peu d'eau
2. L'écraser en purée

Pendant ce temps :

3. Mélanger le sucre avec les œufs battus (légèrement)

4. Ajouter le sirop d'érable, le lait, l'huile d'olive et la purée de courge (bien mélanger)
5. Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amandes
6. Mélanger le tout et verser dans le moule beurré ou utiliser du papier cuisson (sauf si le moule est en silicone)
7. Mettre au four 35 mn environ
8. Démouler sur une grille

Préparer le glaçage :

9. Mettre le sucre glace et la cannelle dans un bol et ajouter l'eau
10. Mélanger bien au fouet : le mélange doit être lisse et brillant
11. Étaler sur le gâteau encore chaud



Pour la courge butternut :

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20-30 mn

Pour le gâteau :

Cuisson : 35 mn

Thermostat : 180°



**Vérifier la cuisson à l'aide
d'un couteau (la lame du
couteau doit ressortir sèche)**