

# Cake à la courge butternut, ganache lactée et fromagée, nougatine de tournesol.

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Un gâteau inspiré par l'automne!

## **L'astuce du chef**

Essayer cette recette avec différentes sortes de courges.

## **Ingrédients**

### Cake

- 50 Gr Farine
- 50 Gr Courge rapée
- 50 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Cassonade
- 3 Gr Poudre à pâte
- 2 Unité(s) Clou de girofle
- 1 Unité(s) Piment de la jamaïque

### Ganache

- 100 Ml Crème 35%
- 100 Gr Chocolat au lait
- 25 Gr Fromage à la crème

### Nougatine

- 100 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Miel
- 100 Gr Graines de tournesol

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

### Le cake

- Cuire la courge dans le beurre avec les épices pendant 5 minutes à frémissement. Retirer le épices et refroidir un peu, y ajouter l'œuf.
- Mélanger les ingrédients sec du cake et y incorporer la préparation d'œuf.
- Enfourner à 375C pendant 15-20 minutes.

### La ganache

- Bouillir la crème et verser sur le chocolat et le fromage. Laisser reposer 2 minutes avant de bien mélanger. Mettre dans une poche à pâtisserie.

## La nougatine

- Faire un caramel avec le miel et le sucre glace. Ajouter les graines et cuire 2 minutes. Étaler entre 2 papiers parchemin avec un rouleau à pâte. Concasser une fois bien refroidit.

## Dressage

Dans un bol creux, mettre le cake et le garnir avec des points de ganache. Finir avec les éclats de nougatine

**Bon appétit!**