



GÂTEAU AU BUTTERNUT

Ingredients

8

- 250g + 30g de farine
- 140g + 100g de sucre cassonade
- 10g de levure chimique
- 5g + 5g de cannelle
- 5g d'épices à pain d'épices
- 200g de purée de butternut
- 90g d'huile
- 150g de lait de soja
- 50g de noix de pécan
- 40g de margarine
- 40g de sucre glace
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- un peu d'eau



GÂTEAU AU BUTTERNUT

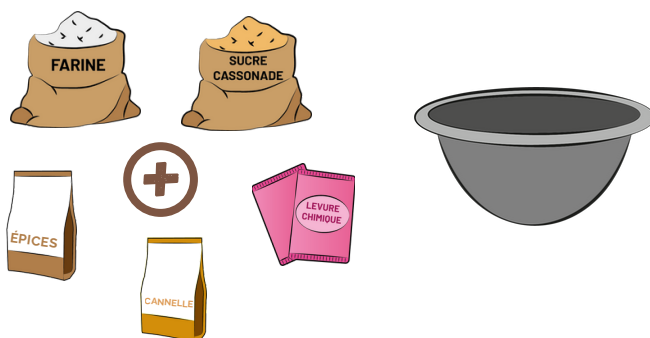


Clique ici ou flash moi pour retrouver la recette en vidéo

Préparer le gâteau

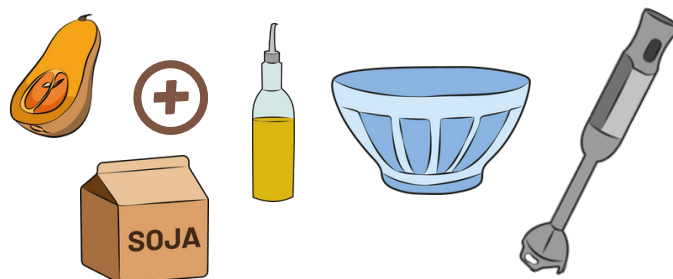
1.

Dans un saladier, mélanger : **250 g de farine**, **140 g de sucre cassonade**, **10g levure chimique**, **5g de cannelle** et **5g d'épices à pain d'épices**



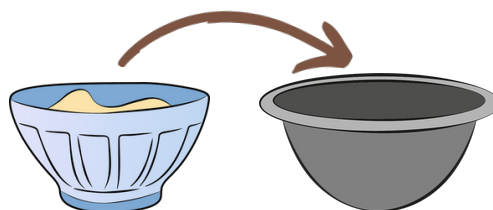
2.

Dans un autre bol, mélanger : **200 g de purée de butternut**, **150g de lait de soja** et **90g d'huile**. Donner un petit coup de mixeur plongeant pour lisser.



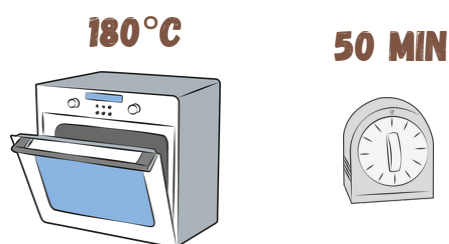
3.

Ajoute la préparation liquide aux ingrédients secs et travaille la pâte juste ce qu'il faut pour qu'elle soit homogène.



4.

Enfourner 50 min à 180°C (à adapter en fonction de la taille des muffins et du four). La pointe du couteau doit ressortir sèche en fin de cuisson, sinon prolonger de quelques minutes.





GÂTEAU AU BUTTERNUT



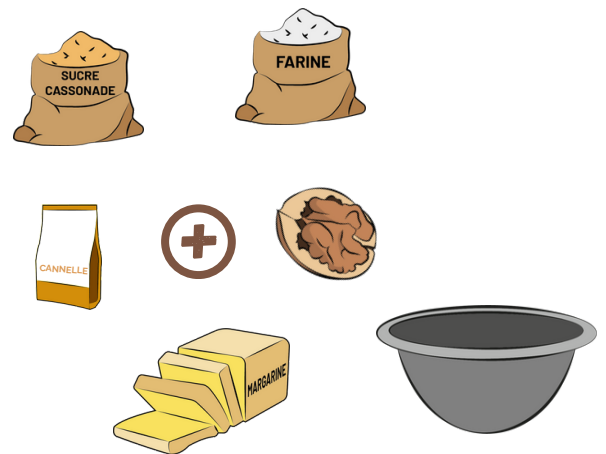
[Clique ici](#) ou flash moi pour retrouver la recette en vidéo

Préparer le crumble

1.

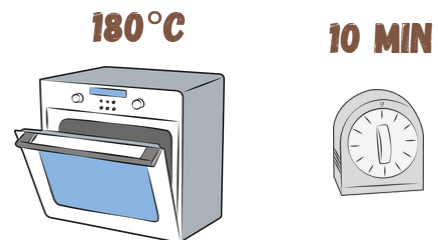
Dans un bol, mélanger du bout des doigts : **100 g de sucre cassonade**, **30 g de farine**, **50 g de noix de pécan grossièrement hachées**, **5g de cannelle**, **40 g de margarine végétale**.

On obtient une texture sableuse avec des petits morceaux.



2.

Étaler le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire 10 à 15 minutes à **180°C**, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.



Préparer le glaçage

1.

Dans un petit bol, mélanger : **40 g de sucre glace** et **2 c. à soupe de sirop d'érable** jusqu'à obtention d'un glaçage lisse.

Trop épais ? Ajouter quelques gouttes d'eau.
Trop liquide ? Ajouter un peu de sucre glace pour épaissir.



Monter le gâteau

1.

Quand le gâteau est froid : Verser le glaçage érable sur le dessus puis ajouter des morceaux de crumble croustillant.