

# Cake à la courge



Pour 8 personnes

 30 minutes

 1 heure 15 > Moyen

## INGRÉDIENTS

500 ml de farine

250 ml de poudre d'amandes

10 ml de poudre à pâte

1 pincée de sel

125 ml de beurre non salé, ramolli

375 ml de cassonade

3 œufs

375 ml de purée de courge

125 ml de raisins de Corinthe

60 ml d'amandes non blanchies, concassées

**1** - Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à charnière de 20 cm de diamètre. Tapisser le fond de papier parchemin.

**2** - Dans un bol, mélanger la farine, la poudre d'amandes, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

**3** - Dans un autre bol, crémier le beurre avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter la purée de courge et mélanger environ 1 minute. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs à l'exception des amandes.

**4** - Répartir la pâte dans le moule et parsemer d'amandes. Cuire au four environ 1 h 15 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

### Astuce

Pour obtenir environ de purée de courge, cuire 1/2 courge épépinée sur une place à biscuits tapissée d'un papier parchemin au four à 190°C pendant 45 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que la courge soit tendre à la pointe d'un couteau.