

Gâteau moelleux à la courge spaghetti

Pour 6 personnes

- 300 g de chair de courge spaghetti (moins d'une demi-courge)
- 2 oeufs
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 10g de levure backing
- 60 g de noix décortiquées et concassées, garder 5 cerneaux pour la décoration

Faire cuire la courge spaghetti au four pendant environ 1h à 200° (TH6-7) après avoir fait quelques incisions dans la peau. Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau dans la peau, il ne doit pas rencontrer de résistance. (ou faire cuire à l'eau entre 45 minutes et 1h)

Quand la courge est cuite, faire fondre le beurre dans une casserole, y incorporer le sucre en fouettant bien pour que le mélange blanchisse.

Faire préchauffer le four à 200°C (TH 7-8).

Quand la courge est cuite, effiler la chair et l'ajouter dans la casserole.

Remettre à feu doux en remuant pendant 5 - 10 mn de façon à ce que cela commence à caraméliser. Le mélange finit par sembler un peu gélatineux.

Retirer la casserole du feu et incorporer les oeufs l'un après l'autre en remuant bien au fouet pour éviter qu'ils ne cuisent.

Ajouter la farine et la levure mélangées.

Ajouter les noix en en gardant les cerneaux pour la décoration.

Beurrer et fariner un moule à cake et mettre le mélange et disposer les noix restantes sur le dessus. Mettre au four (200° TH 7) pour 25 minutes.

Moelleux met spaghetti pompoen

Voor 6 personen

- 300 g vruchtvlies van spaghetti pompoen (iets minder dan een halve spaghetti pompoen)
- 2 eieren
- 125 gr boter
- 150 gr suiker
- 150 gr bloem
- 10 gr bakpoeder
- 60 gr gepelde en gehakte walnoten, houd 5 walnootpitten apart voor de afwerking

Maak enkele inkervingen in de schil en gaar de spaghetti pompoen in de oven op 200° (TH6-7) gedurende ongeveer 1 uur. Controleer de gaarheid van de pompoen door met een mes door de schil te prikken. Als u het mes gemakkelijk in en uit het vruchtvlies van de pompoen kunt halen is de pompoen gaar. (Of kook in een kookpot met water gedurende 45 à 60 minuten)

Laat, eens de pompoen gaar is, de boter smelten in een pan, voeg de suiker toe onder voortdurend roeren totdat het mengsel wit wordt.

Verwarm de oven voor op 200°C (TH 7-8).

Schraap het gare vruchtvlies uit de schil en voeg het toe aan het mengsel in de kookpan.

Verlaag het vuur en roer gedurende 5 à 10 minuten totdat het mengsel begint te karameliseren.

De bereiding krijgt een geleachtig aspect.

Haal de kookpan van het vuur en voeg de eieren één voor één en al roerend toe zodat deze niet stollen.

Meng de bloem en het bakpoeder samen en voeg aan de bereiding toe.

Voeg de noten toe en houd enkele pitten apart voor de afwerking.

Vet een cakevorm in en bestuif met bloem. Giet de bereiding in de vorm en strooi er de resterende walnootpitten over.

Bak in de oven (200° TH 7) gedurende 25 minuten.