

Pumpkin Spice Latte - Cake moelleux à la courge et noix

Pumpkin Spice Latte invite à parfumer un cake moelleux à la courge et aux noix, pour un goûter d'automne réconfortant. Le mélange apporte des notes chaudes de cacao, cannelle et gingembre qui se fondent dans la pâte, tandis que la courge apporte une texture tendre et humide. En bouche, la mie reste souple, légèrement caramélisée sur les bords, et les éclats de noix offrent du croquant contrastant. Ce cake se déguste tiède, accompagné d'une tasse de lait chaud ou d'un thé fumant, pour un moment convivial et simple à préparer. La recette est pensée pour être accessible, avec des ingrédients faciles à trouver et un dosage mesuré du mélange

Pumpkin Spice Latte pour un parfum équilibré.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 200 g de purée de courge (butternut ou potimarron, cuite et réduite en purée)
- 180 g de farine de blé
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate (optionnel)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 80 g de sucre roux (ou panela)
- 2 œufs à température ambiante
- 80 g de beurre fondu ou 80 ml d'huile neutre
- 50 ml de lait ou boisson végétale
- 1 cuillère à soupe rase de Pumpkin Spice Latte
- 60 g de noix grossièrement hachées (noix, noix de pécan ou mélange)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de sucre pour saupoudrer (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Pumpkin Spice Latte



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 170°C (chaleur tournante) et beurrez un moule à cake ou tapissez-le de papier cuisson.

Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate et le sel. Tamisez si possible pour alléger la pâte.

Dans un autre bol, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le beurre fondu (ou l'huile), le lait et l'extrait de vanille.

Incorporez la purée de courge à la préparation humide puis ajoutez la cuillère à soupe rase de Pumpkin Spice Latte. Mélangez bien pour répartir les épices et le cacao.

Versez les ingrédients humides sur les ingrédients secs et mélangez rapidement sans trop travailler la pâte: l'objectif est d'obtenir une pâte homogène et moelleuse.

Ajoutez les noix hachées en réservant quelques morceaux pour le dessus, puis versez la pâte dans le moule préparé. Lissez le dessus avec une spatule.

Si désiré, saupoudrez légèrement de sucre et des noix réservées pour une croûte brillante et craquante.

Enfournez 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'une lame insérée au centre ressorte propre ou avec quelques miettes humides. Laissez refroidir 10 minutes dans le moule puis démoulez sur une grille.

Servez tiède ou à température ambiante. Pour une version encore plus parfumée, réchauffez légèrement les tranches avant de servir.

Le conseil des Épices Curieuses

Incorporez le mélange Pumpkin Spice Latte directement aux ingrédients humides pour bien dissoudre le cacao et répartir les épices. Pour une mie encore plus tendre, n'insistez pas lors du mélange final.

