Pumpkin bread (cake au potiron)

Préparation : 25 min · Cuisson : 1h

Ingrédients

· 115g de beurre
· 130g de sucre semoule
· 60g de sucre muscovado ou vergeoise
· 20g de sucre glace
· 2 œufs
· 420g de purée de potiron
· 60g de lait
· 260g de farine
· 4g de levure chimique
· 3g de bicarbonate
· 5g de cannelle en poudre + un peu pour la décoration
· 1g de gingembre en poudre
· 0,5g de noix de muscade en poudre
· 1 pincée de sel
· 160g de mascarpone
· 100g de crème liquide entière

Préparation

1. Faites fondre le beurre avec les épices (cannelle, gingembre, muscaade). Ajoutez les sucres, puis les œufs un à un.

2. Incorporez ensuite la purée de potiron, le sel et lait.

3. A part, mélangez la farine, la levure et le bicarbonate et tamisez le mélange. Ajoutez les ingrédients secs au premier mélange.

4. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé.

5. Enfournez à 160°C pour environ 50 minutes à 1 heure de cuisson selon votre four, la pointe d'un couteau planté dans le cake doit ressortir sèche.

6. Laissez tiédir puis démoulez avant de passer au glaçage.

7. Fouettez la crème, le mascarpone et le sucre glace jusqu'à avoir une consistance de chantilly bien ferme.

8. Etalez le glaçage sur le cake, saupoudrez d'un peu de cannelle et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com