

Gâteau citrouille d'Halloween, sirop d'érable & noix de pécan

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 110g de noix de pécan hachées
- 100g de sucre cassonade
- 110g de beurre
- 80g de sirop d'érable
- 2 œufs
- 100g de sucre cassonade
- 40g de sirop d'érable
- 90g d'huile neutre
- 60g de lait entier
- 200g de yaourt nature
- 180g de farine
- 5g de levure chimique
- 100g de crème liquide entière
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable

Préparation

1. : J'ai utilisé l'extrait de vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé le sirop d'érable et les noix de pécan de Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Utilisez du papier aluminium pour créer la forme que vous voulez (vous pouvez vous aider en dessinant la forme voulue sur un papier en dessous).
4. Ensuite, mettez du papier sulfurisé sur tout le tour pour faire cuire le gâteau.
5. Versez le mélange au fond du moule.
6. Le gâteau vanille et sirop d'érable : 2 œufs de sucre cassonade de sirop d'érable d'huile neutre de lait entier de yaourt nature de farine de levure chimique Fouettez les œufs avec le sucre et le sirop d'érable.
7. Ajoutez l'huile, puis le lait et le yaourt.
8. Incorporez enfin la farine et la levure.
9. Versez la pâte dans le moule.
10. Enfournez dans le four préchauffé à 160-170°C pour 35 minutes de cuisson (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche).
11. Laissez refroidir avant de préparer la chantilly.
12. La chantilly & les finitions : de crème liquide entière 2 cuillères à soupe de sirop d'érable Quelques noix de pécan Fouettez la crème avec le sirop d'érable jusqu'à obtention d'une chantilly.
13. Pochez la chantilly sur le gâteau, puis décorez avec des morceaux de noix de pécan pour imiter la

forme d'une citrouille avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com