

Moelleux courge, sarrasin et pécan

1 min

Dans ces petites pâtisseries, le goût toasté du sarrasin se marie à la douceur de la courge et à la saveur beurrée de la noix de pécan, pour une gourmandise complète et généreuse.

POUR 15 GÂTEAUX

- 100 g de beurre mou
- 50 g de sucre de canne
- 1 œuf
- 1 petite courge au choix (butternut, potimarron ou citrouille)
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine de sarrasin
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 1 poignée de noix de pécan
- Extrait de vanille

PRÉPARATION 25 min CUISSON 10 min

Couper la courge en gros quartiers et la faire cuire à la vapeur.

Préchauffer le four à 180 °C.

Fouetter le beurre mou avec le sucre, jusqu'à obtenir une texture onctueuse.

Ajouter l'œuf entier, puis mélanger.

Ajouter la poudre d'amandes, la farine de sarrasin, la poudre à lever et quelques gouttes d'extrait de vanille.

Une fois la courge cuite, laisser refroidir quelques instants, prélever la chair et en réduire 200 g en purée ; l'ajouter à la préparation. Déposer cet appareil dans des petits moules.

Concasser les noix de pécan et parsemer sur les moules.

Enfourner pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les bords des moelleux soient bien dorés.