

# Layer Cake Gourmand au Potimarron

Ingrédients pour 12 parts :

Moelleux cacaoté x 3 :  
200 g de farine de blé T80  
75 g de sucre de canne complet  
1/3 de c. à café de bicarbonate de sodium  
50 g d'huile d'olive  
175 ml de lait de riz  
50 g de poire en morceaux

Crème de courge :  
500 g de courge  
40 g de sirop d'érable  
1 c. à café de cannelle

Topping :  
120 g de purée de noisette  
80 g de sirop d'érable  
40 g d'eau  
1 pincée de sel  
60 g de noix de pécan



Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et le bicarbonat. • Verser ensuite le lait végétal et l'huile, mélanger et ajouter finalement les petits morceaux de poire. • Huiler un moule à charnières d'environ 25 cm de diamètre et y répartir la préparation. • Enfourner à 150°C pour 15-20 minutes. • Laisser tiédir avant de démouler. • Procéder exactement de la même manière pour les 3 moelleux. •

Pendant ce temps, préparer la crème de courge. • Nettoyer puis découper la courge en morceaux et cuire à la vapeur pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la courge soit fondante. • Ensuite, mixer ensemble tous les ingrédients de la crème de courge, laisser refroidir. •

Déposer 1 moelleux dans le moule à charnière et le napper avec la moitié de la crème de courge. • Surmonter d'un 2e moelleux, étaler l'autre moitié de la crème et déposer le dernier moelleux, réserver. • Préparer le topping en mélangeant la purée de noisette, le sirop d'érable, l'eau et le sel. • Réserver quelques noix de pécan entières et concasser grossièrement le reste, réserver. • Retirer les bords du moule à charnière. • Recouvrir finalement le cake de topping et parsemer de noix de pécan.

Préparez ce layer cake à l'avance et conservez-le au réfrigérateur.

N'hésitez pas à utiliser d'autres épices pour la crème de courge et tentez une version avec un topping à la purée de cacahuète !

# Layer Cake au Chocolat et Crème de Kaki

## Ingrédients pour 8 parts :

Moelleux cacaoté x 3 :

- 100 g de farine de blé T80
- 50 g de sucre de canne complet
- 25 g de poudre de cacao non sucré
- 1/2 c. à café de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 100 ml d'eau
- 25 g d'huile d'olive neutre
- 25 g de pépites de chocolat
- 1 c. à soupe de jus de citron

Crème de kaki :

- 600 g de kaki mûr (environ 3 fruits)
- 50 g d'huile de coco
- 1 ou 2 gouttes d'huile essentielle de lavande

1 grenade



Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre, le cacao, le bicarbonate et le sel. • Ajouter ensuite l'eau, l'huile, les pépites de chocolat et finalement le jus de citron en mélangeant. • Huiler un moule à charnières d'environ 20 cm de diamètre et y répartir la préparation. • Enfourner à 150°C pour environ 20 minutes. • Laisser tiédir avant de démouler. • Procéder exactement de la même manière pour les 3 moelleux. • Ensuite, mixer ensemble tous les ingrédients de la crème de kaki. • Déposer 1 moelleux dans le moule à charnière et le napper avec 1/3 de la crème de kaki. • Surmonter d'un 2e moelleux, étaler à nouveau 1/3 de la crème et déposer le dernier moelleux. • Terminer avec le reste de la crème et l'aplanir à l'aide d'une spatule type maryse. • Laisser poser ¼ d'heure puis retirer les bords du moule à charnière. • Ouvrir la grenade en la séparant en quartiers et en extraire les grains. • Parsemer le gâteau de grains de grenade.



Vous pouvez préparer ce layer cake à l'avance et le réserver au réfrigérateur.

Pour varier les plaisirs, tentez d'autres crèmes : banane écrasée, coulis épais de chocolat, purée de légumineuses à la vanille, etc.

Cette recette est extraite du livre Mes Petits Plats des 4 Saisons de Melle Pigut.