

## ***Gâteau à la citrouille et épices d'automne***

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 8-10

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 35-40 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

Recette par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 280g. (2 tasses) de farine tout usage, non blanchie
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- ½ c. à thé de muscade
- 150 g (¾ tasse) de margarine à l'huile d'olive
- 130 g (¾ tasse) de cassonade tassée
- 100 g (½ tasse) sucre
- 2 oeufs
- 185 g (¾ tasse) de purée de citrouille (ou autre courge)
- 125 ml (½ tasse) de babeurre\*

*\* Astuce: Si vous n'avez pas de babeurre, prendre ¼ tasse d'eau et ¼ tasse de yaourt, brasser le mélange avant de l'ajouter à la recette. Vous aurez la texture du babeurre et l'aigreur du goût. Je préfère ça au truc avec du lait et du jus de citron. Mais n'oubliez pas que le babeurre se congèle. Il est alors intéressant de le congeler, portionné, en ¼ tasse c'est plus pratique.*

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 170 °C (350 °F). Beurrer un moule de type Bundt ou un moule de 23 cm (9 po). Si vous utilisez un moule à charnière, cela sera encore plus facile à démouler.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et les épices. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter la margarine, les sucres et les œufs.
4. Ajouter la purée de citrouille.
5. Verser en alternant, les ingrédients secs et le babeurre.
6. Verser dans le moule. Cuire au four environ 45 minutes pour le moule Bundt et environ 35 minutes pour le moule régulier, jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressort propre.
7. Laissez refroidir avant de démouler.
8. Avant de servir, vous pouvez y mettre votre **caramel préféré** et des noix hachées, cela sera encore plus gourmand!

*Une belle façon de passer notre citrouille d'Halloween ou de profiter de la saison des citrouilles et autres courges tout simplement. Pour moi, ces épices sont tellement réconfortantes. L'odeur de l'automne!*