Gâteau à la crème de pépins de courge

Dessert
Type de recette

90 minutes
Préparation

8 heures

Moyen
Difficulté

Ingrédients pour 8-12 personnes

Génoise :
3 œufs
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
125 g de beurre fondu
150 g de farine
50 g de maïzena
40 ml d'huile de pépins de courge styrienne igp

Crème :
50 g de pépins de courge styriens
50 g de sucre
5 feuilles de gélatine
1 œuf entier
1 jaune d'œuf
50 g de sucre glace
100 g de praliné
¼ l de yaourt
1/2 l de crème liquide

Préparation

Chemiser le fond d'un moule de papier sulfurisé, beurrer et fariner les bords. Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide et préchauffer le four à 100°C. Faire caraméliser les pépins de courge avec le sucre dans une poêle, étaler le tout sur un papier sulfurisé et faire sécher au four. Laisser refroidir.

Tamiser la farine et la maïzena. Séparer les jaunes des blancs. Monter les blancs en neige ferme, incorporer progressivement le sucre et les jaunes d'œuf. Incorporer ensuite le beurre fondu et le mélange farine-maïzena. Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire au four à 180° pendant environ 25 minutes.

Pendant ce temps, écraser 2/3 des pépins de courge caramélisés. Faire fondre le praliné. Tandis que la génoise refroidit, battre l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre au bain-marie en fouettant pour obtenir une crème, incorporer la gélatine égouttée. Ajouter ensuite le praliné fondu, le yaourt, l´huile de courge et les pépins de courge caramélisés écrasés. Fouetter la crème et en incorporer 2/3 dans la préparation au praliné. Étaler cette crème sur la génoise. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 8 heures, recouvrir avec le reste de crème fouettée et décorer avec les pépins de courge caramélisés restants.

Recette de Dipl.-Päd. Maria Koller / Foto: Stefan Kristoferitsch