



**.Moelleux à la courge BUTTERNUT et au POMMES.**

## Pour 6 gros moelleux

- 175 g de courge butternut
- 1 pomme à cuire
- 50 g de purée d'amandes blanches
- 1 gousse de vanille
- 50 g de cassonade
- 2 œufs
- 10 g de beurre demi-sel
- 5 cl de jus d'orange pressée
- 50 g de farine de maïs
- 50 g de farine d'avoine
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 càc de levure en poudre
- 1/2 càc de cannelle en poudre
- 1/2 càs de gingembre en poudre
- 30 g de graines de sésame doré

## Préparation

Éplucher le butternut, retirer le cœur et détailler la chair en morceaux.

La faire cuire 20 minutes avec le beurre et un fond d'eau, à couvert, jusqu'à ce que la chair soit bien molle.

L'égoutter et la mixer afin d'obtenir une purée.

Préchauffer le four à 180 °C.

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur et en gratter l'intérieur avec un petit couteau afin d'en récolter les grains.

Dans un saladier, mélanger la cassonade et les œufs, ajouter la purée d'amandes et le jus d'orange.

Incorporer les farines, la purée de butternut, la poudre d'amandes ainsi que la levure, les grains de vanille et les épices.

Bien mélanger afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Ajouter les dés de pomme.

Beurrer et fariner des petits moules si nécessaire, y verser la préparation et répartir les graines de sésame doré.

Enfourner pour 35 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.

Au moment de servir, les saupoudrer d'un soupçon de sucre en poudre.