

# Gâteau potiron pommes flocons d'avoine (dans le Thermomix)

## INGREDIENTS

### Le gâteau

- beurre, pour le moule
- farine de blé, pour le moule
- 300 g de chair de courge ou butternut, pelée et coupée en morceaux
- 200 g de pommes, coupées en quartiers
- 150 g de flocons d'avoine
- 100 g de cranberries
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- ½ c. à café de noix de muscade en poudre
- 1 pincée de clous de girofle en poudre
- 200 g de sucre roux
- 5 œufs
- 75 g d'huile végétale
- 200 g de farine de blé
- 1 c. à café de bicarbonate de sodium

### Le glaçage

- 180 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 60 g de fromage frais
- 10 g de jus de citron

## PREPARATION

### Le gâteau

- 1.Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6). Beurrer et fariner un moule à manqué (Ø 26-28 cm), puis réserver.
- 2.Mettre la chair de butternut et les pommes dans le bol, puis râper 10 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 3.Ajouter les flocons d'avoine, les cranberries, la cannelle, la muscade, la poudre de clous de girofle, le sucre roux, les œufs et l'huile, puis mixer 10 sec/vitesse 4.
- 4.Ajouter la farine et le bicarbonate, puis mixer 10 sec/vitesse 4. Transvaser la préparation dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 50-55 min à 170°C. Nettoyer le bol. A la sortie du four, laisser tiédir 15 minutes dans le moule avant de transférer sur une grille à pâtisserie et de laisser refroidir complètement.

### Le glaçage

- 1.Mettre le sucre dans le bol et pulvériser 10 sec/vitesse 10.
- 2.Ajouter le beurre, le fromage frais et le jus de citron, puis mixer 30 sec/vitesse 4. Napper le gâteau de glaçage puis en parsemer la surface de noix de pécan concassées. Servir frais.

### Ustensiles utiles

moule à manqué (Ø 26-28 cm)

