

## Gâteau styrien à l'huile de courge



**Dessert**

Type de  
recette



**30 minutes**

Préparation

60 minutes



**Facile**

Difficulté



### Ingrédients pour 6-8 personnes

3 œufs  
100 g d'huile de pépins de courge styrienne igp  
150 g de sucre  
200 g de farine  
50 g de pépins de courge en poudre  
½ sachet de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé  
Jus d'½ citron  
Beurre et chapelure pour le moule

#### Glaçage :

100 g de sucre glace  
3 œufs  
Pépins de courge styriens en poudre

### Préparation

Beurrer le moule et le tapisser de chapelure. Préchauffer le four à 175°C.

Séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs en neige avec un peu de sucre. Mélanger les jaunes, le reste de sucre et le sucre vanillé de manière à obtenir une préparation mousseuse. Incorporer l'huile de courge et le jus de citron. Mélanger la farine, la levure et les pépins de courge en poudre. Incorporer successivement les blancs en neige et la farine dans la préparation aux jaunes d'œuf. Verser la pâte dans le moule et faire cuire environ 1 heure au four.

Démouler le gâteau et laisser refroidir.

Pour le glaçage, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Recouvrir le gâteau de glaçage au jaune d'œuf. Saupoudrer de pépins de courge et mettre au réfrigérateur.

Astuce : saupoudrer le gâteau de sucre glace au lieu de le napper du glaçage à l'œuf.

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**