

Kouglof styrien à l'huile de courge



Dessert
Type de recette



90 minutes
Préparation



Moyen
Difficulté

70-80 minutes



Ingrédients pour 10-12 personnes

5 jaunes d'œufs
60 g d'huile de cuisine
60 g d'huile de pépins de courge styrienne igp
1 sachet de sucre vanillé
180 g de sucre glace
5 blancs d'œufs
120 g de sucre
1 pincée de sel
300 g de farine
120 g de pépins de courge styriens grossièrement moulus
9 g de levure chimique
120 g de farine
120 g de lait

Beurre et farine pour le moule
Env. 200 g de confiture d'abricots
Env. 50 g de pépins de courge styriens concassés pour décorer

Glaçage au chocolat :
100 ml d'eau
200 g de sucre
150 g de chocolat à napper

Préparation

Beurrer et fariner un moule à kouglof. Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les jaunes d'œuf, l'huile de cuisine, l'huile de courge, le sucre vanillé et le sucre glace de façon à obtenir un mélange moussieux. Incorporer le lait. Batta les blancs en neige avec le sucre et le sel. Mélanger la farine avec les pépins de courge et la levure. Incorporer en alternance la farine et les blancs à la préparation aux jaunes d'œuf.

Verser immédiatement la pâte dans le moule et faire cuire au four à 170-180°C pendant env. 70 minutes (piquer dans le gâteau pour vérifier qu'il est bien cuit). Démouler le gâteau et laisser refroidir.

Pour réaliser le glaçage, porter l'eau et le sucre à ébullition et y faire fondre le chocolat coupé en morceaux. Faire refroidir le glaçage à 45-50°C au bain-marie froid sans cesser de remuer au mixeur plongeant.

Badigeonner le kouglof froid de confiture d'abricot chaude, puis napper le gâteau de chocolat. Avant qu'il ne durcisse, saupoudrer le glaçage de pépins de courge en poudre. Mettre le gâteau au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce : le glaçage se conserve dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant plusieurs semaines. Pour l'utiliser, il suffit de le réchauffer de nouveau à 45-50°C. Bien entendu, le gâteau est également délicieux sans glaçage au chocolat !

Recette de Kochen & Küche,
www.kochenundkueche.com / Foto: Werner Krug