

Epices & moi ...



Gâteau épice aux kakis & caramel de kaki :

Que faut-il pour ce gâteau ?

140 g de farine de blé semi-complète *
140 g de farine de petit épeautre semi-complète *
300 g de purée de kaki **
60 g d'huile de colza
60 g de buttermilk
60 g de cassonade
1 càc de cannelle en poudre
1/3 càc de muscade fraîchement moulue
1 càc 4 épices
4 clous de girofle broyés Ethic Valley
1 càc de gingembre Ethic Valley
1/3 càc de sel
1 1/2 càc de poudre à lever
1 pincée de bicarbonate de soude
3 oeufs

* Ce gâteau peut être réalisé avec une farine de blé blanche ou au choix.

Caramel de kaki :

200 g de purée de kaki
75 g de sucre semoule
2 càs d'eau
1/2 càc de jus de citron frais
12 g de beurre végétal

Ensuite, comment faire ?

La purée de kaki : Enlever la peau de deux kakis, prélever 500 g de chair et la mixer dans un blender ou un mixeur.

Préchauffer le four à 160°C. Huiler ou beurrer un moule à gâteau, et réserver.

Dans un plat, mélanger le sel, les farines, la poudre à lever, la bicarbonate de soude, la cannelle, le 4 épices, le gingembre, la muscade et les clous de girofle broyés. Mettre de côté.

Dans un autre plat, fouetter ensemble la purée de kaki (300 g), l'huile de colza, et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les oeufs un à un en fouettant bien entre l'ajout de chaque oeuf.

Incorporer les farines et mélanger rapidement.

Verser la pâte dans le moule. Enfourner pendant 50, voire 60 minutes . Pour vérifier si le gâteau est assez cuit, insérer un grand cure-dent, s'il en ressort sec et propre, il est bien cuit.

Retirer du four et attendre 15 minutes avant de le démouler. Le placer sur une grille et laisser refroidir.

Caramel de kaki :

Dans une casserole à fond épais, faire cuire à feu vif le sucre avec 2 càs d'eau et le jus de citron sans remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel brun, soit à peu près 5 minutes.

Ajouter le beurre et ensuite, la purée de kaki. Laisser cuire pendant une dizaine de minutes à feu moyen en remuant souvent.