



Cake au potiron et philadelphia

 x 12

 30 mn

 45 mn

 0 mn

Les ingrédients

Pour le cake : 200 g de chair de potimarron, 1 œuf, 120 g de cassonade, 65 g de sucre en poudre, 60 g d'huile de tournesol
60 g de crème fraîche, 2 cuillères à café d'extrait de vanille liquide, 2 cuillères à café de cannelle en poudre, 130 g de farine
1/2 cuillère à café de bicarbonate, 1/2 cuillère à café de levure, 1 pincée de sel

Pour la cheese cream : 1 œuf, 60 g de sucre en poudre, 140 g de philadelphia, 20 g de farine

Commencez par faire cuire la chair de potiron coupée en morceaux, dans une casserole d'eau bouillante, pendant une dizaine de minutes. Égouttez et mixez avec un mixeur plongeant.

Fouettez l'œuf avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'huile, la crème fraîche, la vanille, la cannelle, le 4 épices, la farine, la bicarbonate, la levure et le sel, en mélangeant bien après chaque ajout.

Incorporez la purée de potimarron à la préparation.

Préchauffez le four à 180°C. Pour la **cheese cream**, mélangez l'œuf avec le sucre, puis incorporez le philadelphia et la farine.

Beurrez un moule à cake et versez-y la moitié de la pâte au potimarron. Recouvrez avec la cheese cream.

Puis versez le reste de pâte au potimarron. Enfouez 50 minutes à 180°C. Laissez le cake refroidir dans le moule avec de démouler.