

# GÂTEAUX MOELLEUX COURGE, SON D'AVOINE ET GERME DE BLE, GLACAGE FROMAGE FRAIS & CITRON

Pour 9 "muffins"

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min



## Gâteaux moelleux

**4 cuillères à soupe de fromage frais (Saint Môret)**

**4 œufs (les miens étaient des gros)**

**4 cuillères à soupe de sucre roux**

**1 citron jaune pour son zeste**

**200 g de courge japonaise râpée** (carotte dans la recette d'origine)

**8 cuillères à soupe bombées de son d'avoine**

**4 cuillères à soupe de germe de blé**

**1 cuillère à café de poudre à lever sans phosphate**

**1/2 cuillère à café de quatre-épices**

## Glaçage

**100 g de fromage frais (Saint Môret)**

**1 cuillère à soupe de sirop d'agave** (2 cuillères à soupe de sucre non raffiné dans la recette d'origine)

**1 citron pour son zeste finement râpé**

**1 cuillère à café de jus de citron ou de la courge râpée confite**

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Préparer les moules à muffins en les garnissant de caissettes en papier sauf si vous utilisez des moules en silicone.
- 3 Dans un grand saladier, mélanger le fromage frais, les œufs, le sucre, les zestes de citron. Ajouter la courge râpée, mélanger, puis ajouter le son d'avoine et le germe de blé, la levure et le quatre-épices. Mélanger soigneusement avec une cuillère en bois.
- 4 Répartir la pâte dans les empreintes.
- 5 Faire cuire au four préchauffé pendant 25 min ou jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
- 6 Démouler et laisser refroidir.
- 7 Avant de servir, préparer le glaçage en mélangeant dans un bol le fromage frais, le sirop d'agave et le jus et une partie du zeste de citron.
- 8 Étaler le glaçage sur les gâteaux moelleux refroidis et décorer du zeste restant ou comme moi, d'un "râpé de courge confite" (ayant obtenu plus de 200 g de courge râpée, j'ai fait cuire à feu très doux le surplus saupoudré de sucre roux et de jus de citron).
- 9 Excellent et toujours aussi moelleux au bout de 48 h.
- 10 A conserver dans une boîte hermétique.