Flan de butternut

Ingrédients :

. <u>Pour le flan</u>
- 600 g de chair de courge Butternut
- 150 g de farine de blé
- 150 g de sucre
- 250 g de crème de coco
- 25 cl de lait de coco
- 4 cuillères à soupe d'huile de coco
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de rhum
- Sel

. <u>Pour le glaçage</u>
- 80 g de sucre glace
- 60 g de beurre mou
- 60 g de fromage à la crème
- 5 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à café de rhum
- 50 g de noisettes grillées hachées

Préparation :

Chauffez d'abord votre four à 180° C et beurrez un moule à cake.
Coupez la chair de courge en petits morceaux.
Mettez-les dans le bol de votre Thermomix et mixez pendant 12 secondes à vitesse 5.
Ajoutez l'huile de coco et programmez votre Thermomix pour 5 minutes à 100° C vitesse 3
A la sonnerie, laissez le tout dans le bol jusqu'à ce que la température baisse à 35° C.
Après ce temps, ajoutez la farine, le sucre, la crème, le lait de coco, les œufs, le rhum et une pincée de sel puis mixez pendant 2 minutes à vitesse 6.
Versez votre pâte dans le moule à cake et mettez au four pour une cuisson de 60 à 80 minutes. Piquez à l'aide d'un couteau pointu pour vérifier la cuisson.
Laissez votre flan refroidir complètement avant de le démouler et faire le glaçage.
Après avoir lavé le bol du Thermomix, insérez le fouet et mettez dedans le beurre en morceaux, le fromage, le lait, le sucre et mixez pendant 2 minutes à vitesse 4.
Ajoutez ensuite le rhum et mixez pendant 30 secondes à vitesse 3.
Enfin étalez le glaçage sur le gâteau et saupoudrez avec les noisettes grillées.