Pain d’épices au potimarron

Ingrédients :



- 300 g de potimarron cuit
- 100 g de cassonade
- 50 g de miel
- 15 g de beurre
- 2 oeufs
- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique ou bicarbonate
- Épices au choix : cannelle, muscade, 4 épices, sel, poivre…



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C .

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre et le beurre fondu. Ajouter le potimarron cuit, égoutté et écrasé à la fourchette et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Mélanger la farine avec la levure, le sel et toutes les épices et l'incorporer à la préparation précédente. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 50 à 60 minutes.

Vérifier la cuisson en piquant le pain d'épices avec un petit couteau.

Si la lame ressort sèche, le pain est cuit.

