



4 pers.

40 min

PAIN D'ÉPICES À LA COURGE

Ingrédients



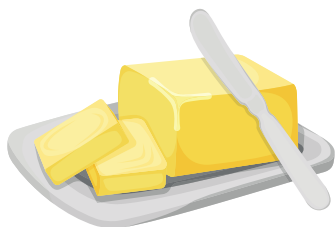
300 g de courges cuites



100 g de sucre



50 g de miel



15 g de beurre



2 oeufs



200 g de farine



1 c. à café de levure chimique
ou bicarbonate



Épices au choix
(cannelle, muscade...)

Préparation



1



Préchauffer votre four à
180°C.

2

Dans un saladier, battre les
œufs avec le sucre et le beurre
fondu.

Ajouter la courge cuite et
écrasée.

Fouetter jusqu'à ce que le
mélange soit homogène.



3

Mélanger la farine avec la
levure, le sel et toutes les
épices. L'ajouter à la
préparation.



4

Verser la pâte dans un
moule et enfourner 50 à
60 minutes.

