



4 pers.

40 min

PAIN D'ÉPICES À LA COURGE

Ingrédients



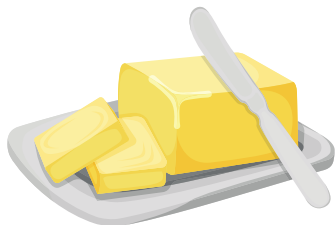
300 g de courges cuites



100 g de sucre



50 g de miel



15 g de beurre



2 oeufs



200 g de farine



1 sachet de levure chimique



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.

