



Muffin au potimarron

Ingrédients

- Un potimarron d'environ 1 kg
- 420 g de farine
- 30 g de levure chimique
- 280 g de beurre
- 250 g de sucre en poudre
- 6 œufs
- Fleur de sel
- Gingembre en poudre
- Cannelle en poudre
- Noix de muscade
- Raisins secs et graines de courges selon vos goûts

Préparation

Evider le potimarron et le faire cuire 30 minutes au four vapeur ou dans un four traditionnel et le couvrant.

Laisser refroidir.

Tamiser la farine avec la levure, la cannelle, le gingembre et autres épices. Bien mixer le beurre avec le sucre et la fleur de sel. Incorporer les œufs un à un, mixer régulièrement.

Incorporer la purée de potimarron.

Ajouter le mélange farine-épices et mixer à nouveau.

Incorporer les graines de courges broyées et les raisins secs.

A l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, garnir les moules à muffin de la préparation et parsemer de graines de courge.

Enfourner et laisser cuire à 180° environ 20 minutes.

Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Déguster les muffins tièdes ou froids.