

## Petits pains à la courge et au fromage



Recette et photo de Julie Aubé

Portions: 20 à 24 petits pains

### Ingrédients

175 ml (3/4 tasse) de farine de blé entier ou intégrale  
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte  
1 ml (1/4 c. à thé) de sel  
3 oeufs  
125 ml (1/2 tasse) de purée de courge Butternut  
60 ml (1/4 tasse) d'huile de tournesol  
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable  
175 ml (3/4 tasse) de fromage à pâte ferme râpé  
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche ciselée  
Poivre au goût

### Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Beurrer le moule.

2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger les œufs, la purée de courge, l'huile et le sirop d'érable au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs puis le fromage et les herbes.
5. Répartir environ 30 ml (2 c. à soupe) de pâte dans chaque cavité. (Cuire en deux lots si nécessaire).
6. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'une madeleine en ressorte propre.

## Quelques petites notes...

- Pour un look plus raffiné, cuisez les petits pains dans un moule à madeleines!
- Pour faire la purée, couper la courge en deux sur le sens de la longueur. Retirer les graines et placer la courge au four à 200°C (400°F) pendant environ 45 minutes, le côté coupé vers la plaque. Retirer la chair et réduire en purée au robot. Congelez la purée en portion d'une tasse ou d'une demi-tasse pour utiliser plus tard dans vos recettes.

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2020/11/petits-pains-a-la-courge-et-au-fromage/>