

Petits pains de potimarrons



Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : 35 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de Potimarrons

15 cl de lait

15 cl d'eau

700 gr de farine

25 gr de levure de boulanger

300 gr de beurre

5 oeufs

Sel

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez le potimarron en quartiers.

Faites cuire dans l'autocuiseur avec l'eau et le lait.

Mélangez la farine et l'oeuf.

Salez et incorporez le beurre puis la levure.

Egouttez le potimarron et ajoutez à la pâte jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laissez reposer une nuit sous film au réfrigérateur.

Le lendemain, sortez la préparation 2 heures avant.

Beurrez et fourrez 6 moules à gâteaux individuels et laissez reposer 30 mn.

Faites cuire 35 mn au four (Th 7) et servez entiers ou coupés en tranches.

Vous pouvez les servir chauds, tièdes ou froids selon votre goût.