



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Muffin au potimarron .



Ingrédients pour 12 muffins :

- 1 c.à.c de bicarbonate de soude
- 1 c.à.c de cannelle
- 1/2 c.à.c de gingembre
- 1/2 c.à.c de girofle moulu
- 1/2 c.à.c de muscade
- 1/2 c.à.c de sel
- 2 gros oeufs
- 200 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 340 g de chair de potimarron
- 60 ml d'huile végétale
- Quelques morceaux de noix de pécan

- Mixer la chair de potimarron puis ajouter l'huile, les oeufs, les épices, le sucre et le sel
- Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse, ajouter 1/2 c.à.c de bicarbonate
- Dans un saladier tamiser la farine et 1/2 c.à.c de bicarbonate et incorporer à la préparation
- Mélanger le tout puis répartir dans des moules et/ou caissettes. Déposer quelques noix de pécan
- Enfourner à 180°C th.6 pendant 25 minutes. Couvrir d'une feuille alu à mi-cuisson
- Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser tiédir, puis servir

Astuces :

- Les épices de la recette se retrouve également sous le nom "pumpkin pie spice"
- Penser à doser différemment les épices selon vos goûts

