

Pain de courge des Mohicans



Que mangeaient les Indiens Mohicans? Voici la recette du pain de courge modernisée pour une plus simple application.

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 30 + 50 minutes
Coût: économique
Difficulté: facile

Ingrédients

- 375 ml de chair de citrouille
- 60 ml d'huile de tournesol et de courge-banana (moitié-moitié)
- 375 ml de farine tout-usage
- 1 c. à s. de poudre à pâte
- 2 blancs d'oeufs battus
- 125 ml de mélasse
- 125 ml de sirop d'érable
- 60 ml de sucre brun
- 1/4 t de noisettes concassées
- 1 c. à s. de beurre mou

Préparation

1. Mettre les cubes de chair de citrouille et de courge dans une casserole;
2. recouvrir d'eau et laisser bouillir 30 min environ ou jusqu'à ce que la pulpe soit cuite et tendre; égoutter;
3. verser la pulpe dans un mélangeur avec l'huile de tournesol, le sirop et la mélasse;
4. ajouter tous les autres ingrédients peu à peu en ajoutant les noisettes en dernier;
5. beurrer un moule à pain;
6. verser l'appareil dans le moule;
7. enfourner dans un four préchauffé à 350° F. (180° C) pour 50 min. environ où jusqu'à ce que la lame d'un couteau piqué au centre du pain ressorte propre;
8. laisser tiédir ou refroidir avant de couper.

Source : *Saveurs du Monde*