

# Brioche au potiron

## Ingrédients

- 60 g de raisins secs
- 2 c. à soupe de rhum (optionnel)
- 60 g de lait demi-écrémé
- 1 œuf
- 70 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure boulangère sèche (7 g)
- 350 g de farine de blé, et un peu pour le moule
- 200 g de chair de potiron en purée
- 2 pincées de sel
- ½ c. à café de zeste d'orange râpé  
ou ½ c. à café de zeste de citron râpé
- 40 g d'huile de noisette
- 5 g de beurre demi-sel, pour le moule



## Préparation

1. Mettre les raisins secs et le rhum dans un récipient d'eau, puis laisser gonfler 1-2 heures.
2. Mettre le lait, l'œuf, le sucre et la levure dans le bol, puis mélanger .
3. Ajouter la farine, la purée de potiron, le sel, le zeste d'orange, puis Pétrir 2 min.
4. Ajouter l'huile de noisette et pétrir 2 min 30 sec. Laisser la pâte reposer dans le bol avec le couvercle à l'abri des courants d'air pendant 1h30. Pendant ce temps, beurrer et fariner un moule à cake (25-30 cm de long), puis réserver.
5. A la fin du temps de repos, égoutter les raisins secs à l'aide du panier cuisson et les ajouter au contenu du bol, puis à nouveau mélanger 1 min. Transvaser la pâte dans le moule préparé et laisser pousser 1h-1h30 dans un endroit sec.
6. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
7. Enfourner le moule et cuire 30 minutes à 180°C. Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille à pâtisserie. Déguster.

# Brownie butternut-noix de pécan

## Ingrédients

- 200 g de courge butternut, détaillée en dés
- 200 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
- 70 g de beurre, coupé en morceaux et 5 g pour le moule
- 140 g de sucre roux
- 3 œufs
- 125 g de poudre d'amande
- 16 noix de pécan



## Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6). Beurrer un moule carré (22 x 22 cm) avec 5 g de beurre et réserver.
2. Râper la courge butternut
3. Mettre le chocolat à fondre.
4. Ajouter 70 g de beurre fondu. Le chocolat doit être parfaitement fondu.
5. Ajouter le sucre, les œufs, la poudre d'amande et la butternut râpée, puis mélanger . Transvaser la pâte dans le moule préparé. Enfourner et cuire 8-10 minutes 170°C. Dès qu'une petite croûte commence à se former sur le brownie, retirer le moule du four sans l'éteindre.
6. Disposer les noix de pécan en 4 rangées de 4 sur la surface du brownie, puis enfourner et cuire de nouveau 15 minutes à 170°C. Le cœur du gâteau doit être encore collant mais pas liquide. Il durcira en refroidissant. Pour un brownie un peu plus sec, prolonger la cuisson de 5 minutes. Servir tiède ou froid

# Galettes de potimarron

## Ingrédients

- 60 g de beurre, coupé en dés
- 250 g de potimarron, coupé en dés
- 40 g d'oignon, pelé et coupé en huit
- 220 g de farine de blé
- 2 c. à café de levure chimique (1 sachet)
- 350 g de lait
- 3 œufs
- du sel
- 4 c. à soupe d'huile neutre
- 30 g de beurre



## Préparation

1. Mettez le beurre à fondre
2. Ajoutez le potimarron, l'oignon, la farine, la levure, le lait, les œufs et du sel, mixez
3. Placez le bol 30 min au réfrigérateur.
4. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle. Versez une louche de préparation dans la poêle, laissez cuire 2 min à feu moyen, retournez délicatement la galette puis laissez-la cuire 30 sec sur l'autre face. Déposez la galette dans une assiette, recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
5. Servez les galettes chaudes avec les ingrédients que vous voulez.

# Soupe de potimarron

## Ingrédients

- 30 g de beurre
- 100 g d'oignon, coupé en quatre (1 oignon env.)
- 500 g de potimarron non pelé, en dés
- 150 g de pomme de terre (1 pomme de terre env.), en morceaux
- 150 g de carotte
- 300 g d'eau
- 1 cube de volaille
- 50 g de crème fraîche ou 4 portions de vache qui riz



## Préparation

1. Mettre le beurre avec l'oignon dans le bol. Faire dorer.
2. Ajouter le potimarron, la pomme de terre, les carottes, le cube, l'eau. Saler. Cuire 30 min puis mixer.
3. Ajouter la crème et mixer.

# Terrine de potimarron aux noisettes

## Ingrédients

- 50 g de noisettes
- 75 g de comté, en morceaux
- 500 g d'eau
- 450 g de potimarron, en cubes
- 100 g de lait écrémé
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- du sel
- du poivre moulu
- 40 g de raisins secs, blonds



## Préparation

1. Placer les noisettes dans le bol puis mixer . Réserver.
2. Mettre le comté dans le bol et mixer . Réserver.
3. Verser l'eau dans le bol, insérer le panier cuisson et y mettre le potimarron. Cuire 20 min.
4. Préchauffer le four à 200°C.
5. Mixer le potimarron.
6. Ajouter le lait, les œufs, la farine, la muscade et le comté. Saler, poivrer et mixer.
7. Ajouter les raisins blonds et verser dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé. Parsemer de noisettes hachées et enfourner pour 45 min. Laisser refroidir puis garder au moins 3 h au frais avant de servir.

# Confiture de potiron à l'orange

## Ingrédients

- 5 oranges bio
- 600 g de sucre à confiture, et 2 c. à soupe
- 600 g de chair de potiron
- De la cannelle si vous souhaitez



## Préparation

1. Avec un Économe, prélevez le zeste de 2 oranges. Mettez-le dans le bol, et mixez.
2. Épluchez les oranges et coupez-les en quatre. Retirez les pépins. Mettez-les dans le bol et
3. Ajoutez le potiron en cubes et le reste de sucre. Mélangez Laissez macérer 6 h.
4. Faites cuire 20 min sans son couvercle, pour favoriser l'évaporation.
5. Lavez et séchez les pots et les couvercles. Remplissez-les de confiture bouillante, vissez les couvercles et retournez les pots tête en bas. Laissez-les ainsi 10 min, puis remettez-les à l'endroit. Laissez refroidir.

# Gâteau moelleux au potiron, noix de coco et orange

## Ingrédients

- 300 gr de chair de potiron ou courge
- 1 orange (zeste et jus)
- 100 gr de beurre mou
- 120 gr de sucre
- 100 gr de noix de coco râpé
- 3 oeufs
- 100 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de muscade

## Fabrication

- Faire cuire le potiron ou la courge à la vapeur et bien laisser égoutter puis mixer
- Mélanger avec tous les autres ingrédients
- Verser dans un plat à tarte (24 cm) beurré
- Faire cuire au four à 180° pendant 15 mns puis à 150° pendant 25-30 mns

**Bonne dégustation !**