

Pizza au potiron

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Une pâte à pizza de 400gr• 500gr de chair à potiron• Un peu d'huile d'olive | <ul style="list-style-type: none">• Herbes de Provence• 200gr de lardons fumés• Une bûche de chèvre |
|---|---|

Coupez le potiron en fines tranches.

Mélangez-le avec un peu d'huile d'olive, du sel et des herbes de Provence.

Faites-le cuire 15 mn à 180° au four sur une plaque.

Etalez la pâte à pizza, mettez-y le potiron cuit.

Faites bouillir les lardons dans une casserole d'eau.

Mettez-les sur la pizza et ajoutez des tranches de chèvre .

Faites cuire à four chaud 180° environ 10 mn ¼ d'heure.

Frites de potiron

Coupez un potiron épluché en lamelles comme des frites.

Mélangez les lamelles avec de l'huile d'olive et des herbes de provence. Saler.

Faites cuire à four chaud (180- 210°) pendant 10mn ¼ d'heure.

Petits muffins au potimarron et aux noix

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 200 gr de farine• 1 potimarron de 2 kilos• 3 œufs• 100 gr de sucre roux• 1 sachet levure• 50 gr de noix décortiquées | <ul style="list-style-type: none">• 1 cuil à café de cannelle• 1 cuil à soupe de miel• 5cl de lait• 5 cl d'huile d'arachide• 1 pincée sel• 50g de beurre à température ambiante |
|---|--|

Préparation 20 min
cuisson 20/25 min 180°

Epluchez le potimarron tranchez le en 4 ôtez les graines et les filaments. Coupez la chair en dés.

Faites cuire 20 min environ à la vapeur puis mixez.

Préchauffez le four à 180° (th.6)

Tamisez la farine dans un saladier. Mélangez-la avec le sachet de levure. Dans un autre récipient, fouettez les œufs et le sucre.

Aajoutez l'huile, le beurre ramolli, le miel, et une pincée de sel. Battez puis ajoutez la purée de potimarron, la cannelle. Incorporez la farine et les cerneaux de noix (écrasés). Mélangez de nouveau.

Répartissez dans des moules à muffins. Remplissez aux 3/4.

Enfournez pendant à 20/25 min jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés. Laissez refroidir, servez tiède ou froid.