

Pain au potimarron

- 1 kg de chair de potimarron
- 30 gr de levure de boulanger
- 1 kg de farine
- Un soupçon d'huile
- Sel

Préparation et cuisson 4H30

Préparation de la purée

Faites cuire 25 minutes le potimarron recouvert d'eau salée, égouttez et réservez le jus de cuisson. Réduisez-le en purée avec un moulin à légumes (grille fine).

Préparation du pain

Versez la levure dans un bol avec 6 cuillerées de jus de la cuisson tiède, délayez et laissez reposer 10 minutes.

Mettez la purée dans un grand récipient, ajoutez le bol de levure, remuez, ajoutez la farine, un peu de sel, et pétrissez à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte à pain ferme.

Laissez reposer et levez pendant 2 heures, le récipient couvert d'un linge humide. Pétrissez à nouveau avant de placer la pâte dans le moule à cake préalablement huilé et laissez à nouveau lever pendant 1 heure.

Recouvrez du linge humide.

Faites cuire 1 heure à four chaud. Sortez du four et laissez refroidir.