

# ***Petits pains sucrés à la courge***



**Les petits pains à la levure avec de la purée de courge sont parfaits pour Halloween et sont délicieux comme petit-déjeuner ou quatre-heures pendant l'automne.**

Même si la préparation des petits pains prend un peu de temps, c'est une activité agréable à faire en automne et avec des enfants. Si vous n'avez pas de robot ménager, travaillez simplement la pâte à la main – dans ce cas, le temps de pétrissage est doublé. Les petits pains sont meilleurs lorsqu'ils sont frais, mais on peut aussi les congeler.

La pâtisserie obtient son aspect de citrouille grâce au ficelage. Mais attention, on ne peut pas remplacer la ficelle de cuisine par n'importe quelle ficelle, car beaucoup sont synthétiques et fondent ou brûlent dans le four, ce qui est non seulement peu appétissant, mais aussi dangereux pour la santé. Avec la ficelle de cuisine, vous ne risquez rien.

- 130 g de purée de courge (achetée ou 130 g de potimarron Hokkaido cuit et réduit en purée)
- 100 ml de lait, tiède
- 40 g de margarine, fondue et refroidie, un peu plus pour badigeonner
- 1 œuf battu
- 2 cc de pâte de vanille
- 2 prises de sel
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 paquet (7 g) de levure sèche
- 470 à 500 g de farine blanche
- Ficelle de cuisine
- Un peu d'huile neutre
- 4 noix de pécan, coupées en deux dans le sens de la longueur

1. Préchauffez le four à 30 degrés et graissez une grande jatte avec de l'huile.
2. Mélangez la purée de courge, le lait, la margarine, 30 ml de l'œuf battu, la pâte de vanille, le sel et le sucre cristallisé dans la jatte du robot ménager.
3. Ajoutez la levure et la moitié de la farine. Mélangez avec le crochet à pâte du robot ménager, en ajoutant lentement le reste de la farine, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
4. Laissez le robot pétrir la pâte pendant 5 minutes, puis terminez le pétrissage à la main pendant 2 minutes supplémentaires.
5. Mettez la pâte dans la jatte préparée avec un couvercle et laissez-la lever au four à 30 degrés pendant environ 1 à 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Versez un peu d'huile neutre dans un petit bol. Coupez la ficelle de cuisine en morceaux de 80 cm de long et

trempez-les dans l'huile du bol.

7. Pétrissez une nouvelle fois la pâte, divisez-la en 8 morceaux de taille égale et formez des boules rondes.
8. Ficelez les boules sans trop serrer (elle ne doit pas les entailler car les petits pains gonflent), puis posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
9. Couvrez les pâtons et laissez-les reposer ½ heure. Pendant les 10 dernières minutes, préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure.
10. À l'aide d'une baguette ou autre objet similaire, formez un petit creux au centre pour les «tiges». Mélangez l'œuf restant avec 1 cs d'eau et badigeonnez les pâtons.
11. Cuissez les petits pains au four pendant 17 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez-les du four et laissez-les légèrement refroidir.
12. Retirez la ficelle avec précaution, badigeonnez les petits pains avec un peu de margarine fondue (pour les faire briller), puis plantez une demi-noix de pécan comme tige dans chaque petit pain.

**Temps de préparation: env. 1 heure 20 minutes (sans compter le temps de repos de la pâte)**

### **Carmelin Petite Arvine du Valais AOC**



Robe jaune citron clair. Nez de pamplemousse rose, d'agrumes et de fruit de la passion. Équilibré en bouche, avec une agréable douceur fruitée. Finale minérale.

Voir dans le weinshop