

# Pain au potimarron

## et petites recettes associées

350 g de farine aux céréales  
300 g de chair de potimarron  
60 g de noix  
25 cl d'eau tiède  
25 g de levure de boulanger  
20 g de sucre  
2 c. à soupe d'huile de noisette  
1 pincée de cumin moulu  
3 pincées de sel fin

Coupez le potimarron (avec la peau) en petits cubes et faites le cuire à la vapeur une vingtaine de minutes. Ecrasez-le à la fourchette et laissez-le refroidir.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure émietlée et délayée dans l'eau tiède, le sucre, l'huile de noisette, le cumin et le sel. Incorporez les noix et la purée de potimarron puis mélangez pour bien amalgamer les ingrédients et obtenir une pâte souple. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu d'eau tiède.

Façonnez une boule et laissez-la lever, recouverte d'un linge, pendant deux heures dans un endroit tiède de la cuisine. Pétrissez à nouveau une minute et façonnez deux belles miches tressées que vous disposerez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez le pain au potimarron une vingtaine de minutes à 220°C. Laissez refroidir sur une grille. Tranchez le pain et conservez-le dans une boîte au réfrigérateur. Vous pouvez déguster ces tranches de pain en confectionnant des tartines de figues fraîches avec de la coriandre et du parmesan (à servir avec une salade d'endives par exemple).

Vous pouvez également préparer des petits croque-monsieur avec du jambon cru et de la mimolette.

