

PAIN À L'AVOINE ET AUX CLÉMENTINES

Ingrédients : pour au moins 8 portions

- 1 ½ tasse (180 g) de farine de blé entier
- 1 tasse (90 g) de flocons d'avoine
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 pincée de sel
- ½ tasse (90 g) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de yogourt grec nature (0 %)
- 2 œufs légèrement battus
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile de canola
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille (*mis extrait d'orange*)
- 4 c. à thé (20 ml) de zeste de clémentines (*environ 6 clémentines*)
- 1/3 tasse (80 ml) de jus de clémentines (*environ 3 clémentines*)
- ½ tasse (125 ml) de chair de clémentines coupée en morceaux (*environ 3 clémentines*)
- ½ tasse (55 g) d'amandes émincées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans un bol, mélanger la farine, l'avoine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger la cassonade, le yogourt, les œufs, l'huile et la vanille (*extrait d'orange*) à l'aide d'un fouet.
4. Ajouter le zeste, le jus et la chair de clémentines et mélanger.
5. Incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Ajouter les noix et mélanger.
6. Verser la pâte dans un moule à pain de 8,5 po x 4,5 po x 2,5 po (22 cm x 11,5 cm x 6,5 cm) préalablement graissé. Cuire au four pendant 50 à 55 minutes (*57 minutes*) ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de la pâte en ressorte propre.

Source : IGA

https://www.iga.net/fr/recettes_inspirantes/recettes/pain_a_lavoine_et_aux_clementines
s

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 3 février 2017

[http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/02/pain-lavoine-et-aux-clementines.htm](http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/02/pain-lavoine-et-aux-clementines.html)
l