

# Pain à la citrouille

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 1 1/2 tasse (225 g) de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2.5 ml) de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé (2.5 ml) de cardamome moulue
- 1/4 c. à thé (1 ml) de muscade moulue
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1 tasse (210 g) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de purée de citrouille maison ou du commerce
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile de canola
- 2 œufs
- 2 c. à soupe (30 ml) de graines de citrouille

## Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Beurrer un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) et le tapisser d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate, les épices et le sel.
3. Dans un autre bol, fouetter la cassonade avec la purée de citrouille, l'huile et les œufs au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange épaississe. À la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Répartir la pâte dans le moule, puis parsemer des graines de citrouille.
4. Cuire au four de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser tiédir sur une grille. Démouler et couper en tranches.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 50 minutes

Portions: 8

Source: [Ricardo](#), volume 19, numéro 8