



LA RECETTE DU PAIN A LA CITROUILLE

- 1 Vider la citrouille et mettre les morceaux à cuire dans de l'eau.
- 2 Placer la purée obtenue dans la cuve de la machine à pain.
- 3 Ajouter un tout petit peu d'eau et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 4 Ajouter 540 g. de farine et un peu de sel.
- 5 Ajouter un sachet de levure de boulanger et lancer le programme sur « pâte ».
- 6 Lorsque le programme est terminé, former des petites boules avec la pâte.
- 7 Enfourner pendant 20 min. à 200°.