Les Recettes
au fil des saisons

Cookies de potiron

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Laver, éplucher le potiron; prélever 200 g de chair et réserver le reste pour une autre préparation (potage, purée, gratin...).
Cuire les 200 g de potiron à la vapeur, environ 15 à 20 minutes.
Réduire en purée et laisser refroidir.
Dans un saladier, mélanger le sucre et le beurre (il doit avoir la consistance d'une pommade).
Ajouter l'œuf battu et bien mélanger.
Ajouter petit à petit la farine, en mélangeant énergiquement.
Ajouter la purée de potiron et les pépites de chocolat. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.
Recouvrir la plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé (papier cuisson).
Avec 2 cuillères à soupe, former de petits tas de pâte et les déposer sur la feuille de cuisson, en les espaçant suffisamment (la pâte va s'étaler en début de cuisson).
Enfourner et cuire 10 minutes; couper la source de chaleur et laisser encore 5 minutes dans le four, sans en ouvrir la porte.
Laisser refroidir. Disposer les cookies sur une claie (grille) à pâtisserie pour qu'ils refroidissent entièrement.

Adapté de Mon cahier de recettes – fruits et légumes, recettes des Collégiens de Vendée, 2011-2012, Vendée, Conseil général.

Ingrédients
pour 8 personnes

- 200 g de potiron
- 150 g de farine
- 75 g de beurre à température ambiante
- 1 œuf
- 40 g de sucre semoule
- 40 g de pépites de chocolat

Procurez-vous vos légumes chez les producteurs locaux:
www.Hainaut-terredegouts.be

Province de HAINAUT
Observatoire de la Santé
HAINAUT DEVELOPPEMENT
Certifié ISO 9001
observatoiresante.hainaut.be - hainaut-developpement.be

Editrices responsables: Helen Barthe-Batsalle - Observatoire de la Santé du Hainaut - Rue de Saint-Antoine 1, 7021 Mons - Nathalie QUEVY, Province de Hainaut - Hainaut Développement, boulevard Initialis 22 - 7000 MONS - crédit photo: Shutterstock