



Pain citrouille et cœur fromager

Ingrédients

Pour la pâte :

- 500 g de farine T45
- 350 g de potiron
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 2cl d'eau tiède
- 15 g de sel fin
- 1 cuillère à café d'huile d'olive + 2 cuillères à soupe pour la finition



15 minutes



20 minutes



6 portions

Pour le façonnage :

- 6 graines de courge
- 1 pelote de ficelle de cuisine
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Pour le cœur :

- 100g de Gruyère râpé IGP Entremont



Préparation

Éplucher et évider le potiron. Couper la chair en cubes. Faire cuire à la vapeur jusqu'à ce que les morceaux soient tendres. Mixer au blender jusqu'à obtenir une consistance de purée. Laisser refroidir. Émietter la levure et la mélanger à l'eau tiède.

Placer la farine dans le bol d'un robot équipé d'un crochet, ajouter la levure, 350g de purée de potiron et la fleur de sel. Pétrir pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Couvrir d'un torchon et laisser pousser pendant 2 heures, la pâte doit doubler de volume.

Couper les ficelles et les faire tremper dans l'huile de tournesol. Disposer les ficelles sur les plaques recouvertes de papier cuisson : un "+" puis un "x" qui se croisent en leur centre.

Dégazer la pâte et séparer en 6 pâtons. Les étaler grossièrement, déposer une poignée de **gruyère râpé IGP Entremont** au centre puis façonner des boules. Les placer au centre des morceaux de ficelle. Ramener les ficelles et fermer avec un nœud pas trop serré.

Laisser lever 30 min. Badigeonner chaque pain avec de l'huile d'olive, enfourner dans un four préchauffé à 200 degrés pendant une dizaine de minutes puis 185 degrés et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes environ. Lorsqu'ils sont tièdes, ôter les ficelles. Insérer une graine de courge au centre de chaque pain, et laisser refroidir.



Bonne dégustation !

Muffins aux carottes, cumin et gruyère râpé Entremont



15 minutes



20 minutes



4 personnes

Ingrédients



- 2 œufs
- 2 carottes
- 20cl de lait GrandLait Candia
- 240g de farine
- 1 sachet de levure chimique

- 50g de beurre Nature de Breton
- 120g de Gruyère râpé IGP Entremont
- Graine de tournesol
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Cumin

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.

Éplucher les carottes et les râper finement.

Dans un récipient mélanger la farine, la levure et le cumin.

Ajouter les deux œufs préalablement battus, le **beurre** fondu **Nature de Breton** et bien mélanger.

Ajouter le **GrandLait Candia** tiède, les carottes râpées, et enfin le **Gruyère râpé IGP Entremont**.

Chemiser les moules à muffins, puis les garnir d'appareil au $\frac{3}{4}$.

Ajouter quelques graines de tournesol.

Enfourner pour une vingtaine de minutes.

Déguster en sortie de four avec une salade par exemple.



Bon appétit !