

BISCUITS à LA CITROUILLE



La citrouille (ou courge) est originaire des Amériques. Avant l'arrivée des Européens, elle était cultivée par les Amérindiens et constituait un aliment de base, souvent préparée rôtie ou bouillie.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 35 mins
 - **Portions:** 8
-

Ingredients

- 1½ tasse/192 grammes de farine tout usage
- 2 cuillères à café de gingembre moulu
- 1½ cuillère à café de cannelle moulue
- ½ cuillère à café de noix de muscade moulue
- ½ cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel casher
- 8 cuillères à soupe/113 grammes de beurre non salé, à température ambiante
- 1 tasse/220 grammes de sucre brun clair ou foncé tassé
- 1 gros œuf, à température ambiante
- ¾ tasse/167 grammes de purée de citrouille

- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
-

Préparation

Etape 1

Chauder le four à 350 degrés. Recouvrir deux plaques à pâtisserie à rebord de papier sulfurisé.

Etape 2

Dans un bol moyen, mélanger au fouet la farine, le gingembre, la cannelle, la noix de muscade, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel casher.

Etape 3

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, environ 3 minutes. Incorporer l'œuf, la purée de citrouille et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Etape 4

Ajouter le mélange de farine au mélange de citrouille et battre jusqu'à ce que le tout soit combiné.

Etape 5

Répartir la pâte à l'aide de cuillères à soupe, à une distance d'au moins 1 pouce, sur les plaques préparées. Saupoudrer de sucre à poncer. Cuire une plaque à la fois jusqu'à ce que les biscuits soient gonflés, pris et qu'ils reprennent leur forme lorsqu'on les presse doucement au centre, soit environ 12 minutes. Répéter avec la deuxième plaque.

Etape 6

Transférer les biscuits sur une grille pour les laisser refroidir complètement.