

## *Petits pains à la citrouille*

*Utilise une partie de la citrouille grillée pour la recette de la bisque de tomate à la citrouille.*

### Recette pour 12 petits pains

500 g de farine  
2 C à café de levure de boulanger instantanée  
270 ml d'eau tiède  
70 g de citrouille cuite en purée  
2 C à soupe d'huile d'olive  
1,5 C à café de sel  
1 C à soupe de sucre  
1 pincée de muscade râpée (ou plus, c'est au goût)

12 graines de courge  
12 fils de cuisine (corde à rôti en coton) de 40 cm de long  
1 C à soupe d'huile  
1 jaune d'œuf délayé dans 1 C à soupe d'eau

### Préparation

Mets la levure de boulanger dans l'eau tiède avec le sucre et la purée de citrouille. Mélange la farine et le sel. Dans le bol de ton robot ménager, ou dans ta MAP, ou avec tes petites mains, mélange tous les ingrédients et pétris bien. La pâte doit être élastique, bien ferme, pas collante du tout.

Mets-la dans un saladier, couvre-la avec un linge humide, et laisse-la au repos au moins 1 heure à température ambiante. Prépare une plaque (ou le lèche-frite de ton four), recouvert de papier cuisson. Mets les fils à tremper dans l'huile.

Au bout d'une heure, sors ta pâte du saladier, mais ne la retravaille pas ! Divise-la en 12 pâtons égaux. Sur ton plan de travail légèrement fariné forme des petites boules. Tu vas maintenant les ficeler, mais sans serrer, c'est en gonflant que les stries se feront. Tu vas poser la ficelle sur le plan de travail, puis ta boule dessus (centre bien). Fais un nœud simple sur le dessus, et fais repartir les fils à la perpendiculaire, retourne ton pâton et recommence jusqu'à ce qu'il y ait 8 portions sur la 'citrouille' (si tu n'as pas compris, vu que les explications sont un peu bancales, regarde la vidéo! Une image vaut 1000 mots).

Pose ton pâton sur la plaque de cuisson, fils restants en bas. Couvre avec un papier film très légèrement huilé, sans souder les bords, sinon, les pains vont s'étaler en gonflant. Laisse gonfler ½ heure, mais pas trop, sinon tes citrouilles ne seront pas jolies.

Préchauffe ton four à 180°C. Badigeonne les pains de jaune d'œuf. Enfourne 16 minutes (milieu du four). Quand tes pains sont tièdes, coupe le fil par dessous, et déroule délicatement. Plante une graine de courge au sommet de chaque citrouille.

