



Galette de courge et canneberges

Préparation 15 minutes

Cuisson 15 minutes

Portions 12

Ingrédients

- 2 tasses de farine blanche tout-usage
- 4 cuillères à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de gingembre moulu
- ½ cuillère à thé de cannelle moulue
- ¼ cuillère à thé de muscade moulue
- ¼ cuillère à thé de clou de girofle moulu
- 1 œuf
- ½ tasse d'huile végétale
- ¾ tasse de sucre blanc granulé
- 1 ½ de purée de courge musquée
- ½ tasse de canneberges séchées



Préparation

1. Préchauffer le four à 325° F (convection) ou 350° F (standard).
2. Dans un bol, mélanger la farine, le poudre à pâte et les épices.
3. Dans un autre grand bol, mélanger l'œuf, l'huile, le sucre, la purée de courge jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
4. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de ¼ tasse, former environ 12 boules et les répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
5. Mettre au four 15 minutes jusqu'à ce que les galettes soient cuites et dorées.

Christine Maure, chef de secteur Traiteur CHUM

Patrick Blouin, chef d'équipe cuisinier Traiteur CHUM