

# Muffins au potimarron.

Pour 6 personnes:

1/2 potimarron (1,5 kg), 3 œufs, 225g de farine, 3càc de bicarbonate alimentaire, 2càs de cannelle moulue, 2càc de muscade moulue, 1/4 de càc de clou de girofle moulus, 25cl d'huile, 270g de sucre, 1càc de sel

pour le glacage: 125g de beurre, 225g de fromage Philadelphia, 1/2 càc de vanille liquide, 50g de sucre glace

Préchauffez le four à 170 °C (th 5-6), placez le demi-potimarron égrené dans un plat à rôtir, la partie coupée sur le fond du plat, versez un fond d'eau dans le plat, faites cuire 25mn au four, laissez refroidir puis avec une cuillère raclez l'intérieur du potimarron pour récupérer la chair, mixez-la en purée fine, tamisez la farine avec la levure chimique+bicarbonate+cannelle, muscade et clous de girofle, dans un robot équipé d'un fouet mélangez la purée+ huile + sucre, sel.

incorporez les œufs un par un, sur vitesse lente, incorporez la farine sans trop battre le mélange (5à10s), répartissez cette pâte dans des moules à muffins remplis au 2 tiers, faites cuire 20mn à 180 °C, laissez refroidir puis démoulez, mélanger tous les ingrédients du glacage jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, à l'aide d'une spatule, recouvrir les muffins

