

Collation

Portions: 10

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 1 h

Conservation:

- Environ 3 jours au réfrigérateur
- Se congèle jusqu'à 1 mois

Pain à la courge et aux canneberges



375 ml (1 ½ tasse)
de **farine de blé entier**



250 ml (1 tasse)
de **flocons d'avoine à cuisson rapide**



10 ml (2 c. à thé)
de **poudre à pâte**



2,5 ml (½ c. à thé)
de **bicarbonate de soude**



5 ml (1 c. à thé)
de **cannelle moulue**



125 ml (½ tasse) de **beurre**
ou de margarine,
à température de la pièce



125 ml (½ tasse)
de **cassonade**



2 œufs



80 ml (1/3 tasse)
de **lait**



250 ml (1 tasse)
de **purée de courge**

Apprenez comment faire une purée de courge maison grâce à [notre capsule vidéo](#).



250 ml (1 tasse) de
canneberges surgelées

Vous pouvez les remplacer par un autre fruit surgelé (ex.: framboises, bleuets, etc.).

Délicieux avec un verre de lait ou un de ses substituts.

Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 180°C (350°F). Huiler un moule à pain.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger à la fourchette la **farine**, les **flocons d'avoine**, la **poudre à pâte**, le **bicarbonate de soude** et la **cannelle**. Mettre de côté.
- 3 Dans un grand bol, mélanger le **beurre**, la **cassonade**, les **œufs**, le **lait** et la **purée de courge**.
- 4 Ajouter le **mélange de farine** et les **canneberges**, puis mélanger.
- 5 Verser le mélange dans le moule à pain, et cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre.
- 6 Laisser le pain tiédir avant de le couper en tranches.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses et les cuillères à mesurer
- Casser les œufs
- Verser le mélange dans le moule à pain