



## Petits Pains au Potimarron

### Ingrédients ( pour 6 petits pains )

300g de chair de **Potimarron** cuite  
500g de farine  
25g de beurre  
1 oeuf  
15g de lait en poudre  
10g de sucre en poudre  
1/2càc de sel  
8g de levure

Mixer la chair de **Potimarron** dans un robot.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients. La pâte doit être lisse.

Laisser reposer la pâte pendant 1 bonne heure sous un torchon.

Préchauffer votre four à 220°.

Découper la pâte en 6 morceaux et former 6 petits pains. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Mettre au four et laisser cuire pendant 20 minutes.

Laisser refroidir.