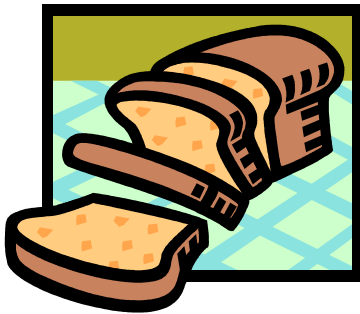


# Pain à la citrouille et canneberges



## INGRÉDIENTS

1 tasse de canneberges séchées  
¼ tasse de beurre non salé  
¼ tasse de compote de pommes non sucrée  
1 tasse de sucre de canne  
2 gros œufs  
2 tasses de purée de citrouille en conserve  
2 tasses de farine de blé entier  
2 c. à soupe de cannelle moulue  
1 ½ c. à soupe de poudre à pâte  
1 c. à thé de gingembre moulu  
½ c. à thé de sel

## DIRECTIVES

Préchauffer le four à 350 F

Faire fondre le beurre 20 secondes au micro-ondes et y mélanger la compote de pommes et le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant bien et finalement ajouter la purée de citrouille.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la cannelle, la poudre à pâte, le gingembre et le sel. Incorporer les ingrédients secs en brassant jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Ajouter les canneberges.

Étaler également le mélange dans 2 moules à pain bien huilés. Cuire sur la grille centrale du four environ 60 minutes.