

PAIN À LA COURGETTE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ce délicieux pain à la courgette est facile à préparer pour le brunch de fin de semaine!

Ingrédients

- 2 tasses (375 ml) de farine tout usage
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de bicarbonate de soude
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 2 œufs
- 1/2 tasse (120 ml) d'huile de canola
- 1/2 tasse (120 ml) de yogourt grec nature
- 3/4 tasse (175 ml) de sucre granulé
- 3 tasses (750 ml) de courgette râpée, environ deux grosses courgettes

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).

PAIN À LA COURGETTE | 2

2. Enduire un moule à pain d'enduit à cuisson et mettre de côté. On peut aussi légèrement enduire le moule et utiliser du papier sulfurisé pour couvrir le fond.
3. Placer la courgette râpée sur une serviette de cuisine propre ou une grande serviette de papier et extraire l'excès de liquide en pressant au-dessus de l'évier. Mettre de côté.
4. Dans un bol moyen, combiner la farine tout usage, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle moulue et le sel. Mettre de côté.
5. Dans un grand bol, battre ensemble les œufs, l'huile, le yogourt grec et le sucre. Bien mélanger le tout.
6. Incorporer la courgette à la pâte et mélanger.
7. Ajouter les ingrédients secs au mélange d'ingrédients humides. Remuer doucement, juste pour bien combiner et faire disparaître la farine.
8. Verser le mélange dans le moule à pain préparé et l'étendre uniformément.
9. Cuire au four de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du pain soit doré et qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.
10. Laisser le pain refroidir dans le moule pendant 10 minutes avant de le sortir du moule pour qu'il refroidisse complètement.
11. Couper, servir et déguster encore chaud!

Remarques : Ce pain se garde bien sur le comptoir pendant trois jours ou jusqu'à six jours au réfrigérateur. Pour transformer ce pain en muffins, réduire le temps de cuisson de 12 à 15 minutes.