



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

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



PAIN DESSERT À LA CITROUILLE

Ingrédients

3 tasses (750 ml) de farine tout-usage
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
2 c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude
1 c. à thé (5 ml) de sel
2 c. à thé (10 ml) de cannelle
1 c. à thé (5 ml) de clous de girofle moulus
1 ½ c. à thé (7,5 ml) de gingembre moulu
1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue
4 œufs
1 ½ tasse (375 ml) de sucre
½ tasse (125 ml) de sirop de maïs
1 tasse (250 ml) d'huile (canola ou tournesol)
2 tasses (500 ml) de citrouille en boîte
1 tasse (250 ml) de raisins secs

Préparation

Préchauffer le four à 190°C (325°F). Beurrer un moule à cheminée évasée et le mettre de côté. Dans un bol, tamiser les 8 premiers ingrédients ensemble. Dans un autre bol, fouetter les œufs, y ajouter le sucre, le sirop de maïs, l'huile et la citrouille et battre le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement mélangés. Faire un puits au centre des ingrédients secs ; y verser les ingrédients liquides et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter les raisins secs et encore mélanger la pâte pour bien les incorporer. Verser la pâte dans le moule déjà beurré et faire cuire pendant 60 minutes ou jusqu'à ce qu'une brochette insérée au centre du pain puisse être enlevée sans que la pâte y colle. Démouler le pain après 10 minutes et le laisser refroidir sur une grille. Il est plus facile de trancher le pain si on l'entrepouse à la température de la pièce pendant au moins 8 heures.