

Roulés à la courge

Ingrédients

Pour environ 12 roulés

Pâte :

- 1 sachet de levure sèche
- 60ml d'eau tiède
- 60ml de lait
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 310g de farine bise
- 200g de purée de potimarron
- 50g de ghee
- 2 cuillères à café de vanille
- 3 cuillères à café de cannelle
- 1 cuillère à café de sel

Garniture

- 75g de sucre complet
- 3 cuillères à café de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 2 cuillères à café de cardamome
- 1/4 de cuillère à café de clou de girofle moulu
- 45g de ghee

Glaçage

- 50g de philadéphia
- 25g de sucre glace
- 5 cuillères à soupe d'eau
- Cannelle
-

Comment procéder ?

Pâte :

- Dissoudre la levure avec l'eau, le lait et le sirop d'érable, laisser poser 5 minutes
- Faire fondre le ghee
- Ajouter la farine, la purée de potimarron, le ghee fondu, les épices
- Mélanger jusqu'à ce que ça ne colle plus
- Former une boule et laisser reposer durant 45 minutes à 1 heure

Garniture :

Préchauffer le four à 180°

- Faire fondre le ghee
- Mélanger tous les ingrédients et ajouter le ghee
- Étaler la pâte en formant un rectangle
- Déposer la garniture sur toute la surface de la pâte et enrôler
- Couper des disques d'environ 2.5 cm et les déposer dans une plaque allant au four
- Couvrir et laisser lever 30 minutes
- Enfournier pour environ 20 minutes





Glaçage :

- o Mélanger tous les ingrédients et ajuster le goût avec la cannelle
- o Une fois les roulés sortis du four les badigeonner à l'aide d'un pinceau puis laisser refroidir avant de servir 😊

Astuces :

- Vous pouvez changer les épices de la garniture
- Vous pouvez manger les petits roulés tiède ou froid
- Si la pâte colle trop ajouter un peu de farine

Mettez du pep's dans votre assiette ! 😊

