



Pain aux courgettes et aux dattes

Préparation 20 MIN

Cuisson 50 MIN

Rendement 8 à 10 portions

Se congèle

Ingrédients

- 265 g (1 $\frac{3}{4}$ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de sel
- 265 g (1 $\frac{1}{4}$ tasse) de cassonade
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) d'huile de canola
- 2 oeufs
- 260 g (2 tasses) de courgettes râpées
- 130 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de dattes dénoyautées et coupées en dés
- 75 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de noix de Grenoble concassées, grillées

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à pain de 23 X 13 cm (9 X 5 po) et d'une contenance de 1,5 litre (6 tasses) et tapisser d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger au fouet la cassonade avec l'huile et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer les courgettes et les ingrédients secs. Ajouter les dattes et les noix. Verser la pâte dans le moule.
4. Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Note

Pour cuire en muffins : répartissez la pâte dans 16 moules à muffins chemisés de caissettes en papier ou en silicone. Faites cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.

Pain aux courgettes et aux dattes



