



## Cookies potimarron

Ingrédients :	200 g de farine	1 cuillère à café de levure
	100 g de beurre pommade	125 g de sucre
	201 g de potimarron	1 œuf
	Vanille en gousse ou liquide	125 g de pépites de chocolat
	125 g de noix de pécan	

Faire cuire le potimarron à la vapeur.  
L'écraser à la fourchette.

Mélanger la farine avec la levure.  
Ajouter une pincée de sel.  
Travailler le beurre avec le sucre.

L'ajouter le potiron à cette préparation.

Ajouter l'œuf et la vanille.

Une fois la préparation refroidie, ajouter les pépites et les noix.  
Faire des boules. Les déposer sur une plaque.  
Mettre à cuire au four 160° pendant 10 minutes.

