

## BOUCHEES A LA CONFITURE DE POTIMARRON

Recette proposée par Brigitte FILIPPI,

LA HAIE GOURMANDE



**Ingrédients :** Pour 48 bouchées,  
1 pot de confiture de potimarron  
2 oeufs  
100 g de farine  
100 g de poudre de noisettes  
Temps de préparation : 15 minutes  
Cuisson : Th 6, 20 minutes



### **Préparation :**

- Préchauffer le four Th 6
- Mélanger la confiture avec l'oeuf
- Ajouter la poudre de noisette
- Ajouter ensuite la farine en veillant à avoir un mélange homogène
- Utiliser une plaque à bouchées de préférence en veillant à ne pas trop remplir les empreintes
- Mettre au four environ 20 minutes

Ces bouchées sont délicieuses tièdes.  
Elles peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique.

*Bon Appétit*

**Variantes :** On peut faire la même recette avec la confiture de sucrose du berry  
Il est possible aussi de remplacer la poudre de noisettes par de la poudre d'amandes ou de la noix de coco.

La Haie Gourmande  
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

[lahaiegourmande@wanadoo.fr](mailto:lahaiegourmande@wanadoo.fr) [www.lahaiegourmande.fr](http://www.lahaiegourmande.fr)