

Galettes de yashe'ta' (courge) butternut et ato'kha' (canneberges) séchées





12-16 galettes

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile de ORA'WAN' (tournesol)
- 1 O'NHONHCHIA' (œuf)
- 375 ml (1 ½ tasse) de purée de YASHE'TA' (courge) butternut égouttée
- 375 ml (1 ½ tasse) de farine non blanchie
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) d'un mélange de cannelle, de cardamome et de clou de girofle
- 125 ml (1/2 tasse) de ATO'KHA' (canneberges) séchées
- 125 ml (1/2 tasse) de pacanes hachées

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 350°F.
- Cuire YASHE'TA' au four à 350°F environ 40 minutes jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'y insère facilement. Laisser tiédir et vider la chair dans un bol pour plier avec le pilon à patate. S'il y a de l'eau, égoutter la purée dans une passoire fine pendant au moins 15 minutes. Cette étape peut être réalisée la veille.
- Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol à l'exception de la cassonade, des pacanes et ATO'KHA'.
- Fouetter les ingrédients humides avec la cassonade, puis ajouter la purée de YASHE'TA'.
- Ajouter les pacanes hachées et ATO'KHA' à la pâte en pliant avec une spatule.
- Sur une plaque avec une feuille de papier parchemin, placer des boules d'environ 45 ml (1 ½ c. à soupe) de préparation.
- Cuire pendant 12 minutes dans la partie supérieure du four.

YAKHWİİO'! (Bon appétit !)

