



**Pain aux courgettes préparé à l'avance avec tartinaute aux noisettes
NUTELLA®**



Mangez vos légumes.

La meilleure façon de manger vos légumes, c'est de les incorporer dans un pain! Ajoutez une tasse de courgettes râpées à cette recette délicieuse de pain préparé à l'avance et servez-le avec une cuillère à table de tartinaute aux noisettes NUTELLA®.





- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ¼ tasse (60 ml) de babeurre
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 10 c. à table (150 ml) de tartinaute aux noisettes NUTELLA®, 1 c. à table par portion

- ½ tasse (125 ml) de farine de blé entier
- 1 c. à thé (5 ml) de levure chimique
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- ¼ tasse (60 ml) d'huile végétale
- ¼ tasse (60 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de courgettes finement râpées



- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
-
- Graisser le fond d'un moule à pain standard de 20 cm x 10 cm (8 po x 4 po) avec du shortening ou un enduit à cuisson antiadhésif.
- Dans un grand bol, bien mélanger la farine de blé entier, la farine tout usage, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle.
-
- Dans un bol moyen, battre les œufs, le babeurre, l'huile, la vanille et le sucre. Bien mélanger, puis ajouter les courgettes en pliant.
-
- Incorporer les ingrédients humides aux ingrédients secs, mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



- Verser la pâte dans le moule graissé et cuire au four pendant 50 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre en ressorte propre.
-
- Laisser refroidir complètement, environ 1 heure, avant de trancher. Couper le pain en 10 tranches et étendre une cuillère à table de tartinaute aux noisettes NUTELLA® sur chaque tranche. Servir avec un verre de lait et des fruits.
- Conseil : envelopper fermement et conserver à température ambiante jusqu'à 4 jours ou réfrigérer jusqu'à 10 jours.

