Cookies Avoine Potimarron

Préparation 15 min - Cuisson 25 min - Pour une trentaine de biscuits

- 300 g de chair de potimarron
- 100 g de compote de pomme
- 60 g de noix
- 1 cuillère à soupe de graines de lin
- 200 g de flocons d ' avoine
- 20 g d ' huile de coco
- 20 g de sirop d ' érable
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de graines de courges
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue

Laver et couper en morceaux le potimarron (garder la peau).
Cuire à la vapeur les morceaux de potimarron.
Mixer ensemble la purée de potimarron obtenue et la compote.
Concasser grossièrement les noix et réduire en poudre les graines de lin.
Les ajouter à la préparation précédente, plus les flocons, l 'huile de coco, le sirop d 'érable, les raisins, les graines de courges et la cannelle.

Avec la pâte ainsi obtenue, former des boules et les aplatir.
Disposer sur une plaque à four munie de papier cuisson.
Enfourner à 180° (four chaud) pour 25 min.