

Moelleux au potimarron

Pour 4 ramequins :

300 g de purée de potimarron
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
5 cl de crème liquide
50 g de sucre
40 g de pralin
1 cuillère à café d'arôme vanille
QS de beurre

Préparation :

Laver et couper le potimarron en tranches.
Les mettre dans un fait-tout, recouvrir d'eau.
Faire cuire 15 minutes à partir de l'ébullition. La chair doit être tendre.
Égoutter, laisser tiédir.
Retirer la chair du potimarron.
Mettre dans le robot, mixer pour en faire une purée homogène.
Ajouter l'oeuf, le jaune, le sucre, la crème, la vanille et le pralin. Bien mélanger.
Verser dans les ramequins beurrés.
Cuire 30 minutes à 180°.
Sortir du four, laisser refroidir puis réserver 2 heures au réfrigérateur.
Déguster bien frais.

<http://deliceyes.over-blog.org/>