

Petites crèmes au potimarron, spéculos et noix de Pécan

Pour 4 personnes :

- 1 petit Potiron en dés, 4 œufs, 60 g de sucre, 6 spéculos,
- 25 cl de crème liquide, 1 cuillère à soupe de cassonade, 10 gr de beurre
- 1 poignée de noix de pécan.

Couper le potimarron en 2, enlever les pépins et faire cuire à l'eau avec la peau, car il est très difficile à éplucher cru, lorsqu'il est tendre. Enlever la peau et réduire la chair en purée avec juste assez d'eau de cuisson pour que le mixer tourne. Allumer le four à 120°C, dans le bol du mixer, ajouter à la purée 3 œufs entiers + 1jaune, la cassonade + crème ,mixer jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

Verser ce mélange dans des petits ramequins et les faire cuire au bain-marie et au four pendant 30 à 35mn environ. Les crèmes doivent être *prises* mais avoir la consistance un peu tremblotante d'une crème caramel, couper les spéculos en morceaux, les mettre dans le bol du mixer + sucre + beurre en dés + noix de Pécan, mixer afin d'obtenir un mélange grossier. Étaler ce mélange sur une feuille de papier sulfurisé, le mettre au four 20mn puis le répartir sur les ramequins, réserver au frigo et servir les crèmes bien froides.

bon à savoir=les crèmes seront bien meilleures encore si elles ont reposé 24h au frigo. Au moment de servir, déposer sur chaque ramequin une cuillère à soupe de crème fraîche.

ASTUCE = ne jetez pas les graines

Débarrasser les graines des filaments de chair, lavez-les, essorez-les dans un torchon, disposez-les sur une plaque de four et laissez-les sécher à l'air libre une nuit. Le lendemain, faites-les griller au four ou dans une poêle jusqu'à ce qu'elles dorent, une fois refroidies décortiquez-les avec de la patience et stockez-les dans un bocal en attendant de les croquer ou de les marier à d'autres saveurs, vous pouvez les incorporer dans une salade verte, les glisser dans une pâte à pain et en parsemer une quiche.....

