

Crème à la courge



Ingrédients :

Pralin

50 g de graines de courge décortiquées et grossièrement hachées

1 c.s. de sucre

1 c.s. de miel liquide

Purée de courge

25 g de beurre

500 g de courge Butternut en morceaux

1 pomme Boskoop en morceaux

2 c.s. de sucre

1.5 dl de jus de pomme

0.5 c.s. de jus de citron

Crème

180 g de crème acidulée

150 g de mascarpone

1 c.s. de jus de pomme

Préparation :

Faire rôtir légèrement les graines de courge dans une poêle ordinaire.

Ajouter le sucre et le miel, mélanger jusqu'à ce que le sucre caramélise, verser sur du papier cuisson, laisser refroidir.

Chauffer le beurre dans la même poêle.

Faire revenir les morceaux de courge et de pomme, saupoudrer avec le sucre, continuer à faire revenir un instant.



Arroser avec le jus de pomme et le jus de citron, laisser cuire env. 25 min à découvert sur feu doux en remuant de temps en temps.

Mixer finement la courge et la pomme avec le liquide, laisser refroidir.



Source :

https://ww2.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB_BBZI050915_0012A-40-fr

