



## Polenta au potiron



### *Matériel : Guy Demarle utilisé :*

Moule tablette (FM 497)  
Plaque Alu (MA 400300)

### *Ingrédients :*

40 cl de lait (400 g)  
150 g de polenta (cuisson rapide)  
400 gr de purée de potiron  
10 cl de crème liquide (100 g)  
25 g de poudre d'amandes  
30 g de beurre fondu  
10 g d'amandes effilées  
Sel et poivre

### *Recette*

Préchauffez votre four à 170° (th 5/6) puis placez votre moule sur la plaque perforée.

Dans une casserole, faites tiédir le lait à environ 40° .

Dans un cul de poule, mélangez la polenta avec la purée de potiron, le lait tiède, la crème liquide, la poudre d'amandes et le beurre fondu. Mélangez bien, salez et poivrez.

Laissez gonfler pendant 25 minutes environ. Disposez les amandes effilées dans les carrés du moule, puis versez la préparation dessus.

Faites cuire 40 Mn au four à 170°. Laissez reposer 5 minutes avant de démouler.



*Pascale Phazelle*

*Conseillère Guy Demarle*

Assistant culinaire Cook'in,  
moule flexipan

☎ : 06.76.52.15.65

