



Flan de potimarron aux cèpes



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Empreintes savarins saphir : réf. FP2160
Plaque aluminium : MA 400300

Ingrédients pour 12 flans :

Flan:

500 g de purée de potimarron (*)
4 œufs
1 cuillerée à soupe de farine ou de fécule de maïs
10 cl de crème liquide
130 g de cèpes cuits coupés en petits morceaux

Crème de cèpes

180 gr de cèpes cuits
10 cl de crème liquide
10 cl de lait (environ)
Persil haché
1 petite gousse d'ail
De jolis petits cèpes cuits pour la décoration

(*) Purée de potimarron

1 potimarron
1 échalote
1 oignon
Du thym
Du curcuma
Du sel
Du Poivre
De l'huile d'olive
De l'eau

Recette

Flan

Préchauffez votre four à 180°

Mixez rapidement la purée, les œufs, la cuillère à soupe de farine, la crème liquide ensemble. Salez et poivrez. Versez ce mélange dans les empreintes en silicone, ajoutez les cèpes en les incorporant légèrement à l'aide d'une petite cuillère dans le mélange (afin qu'il ne reste pas tous au-dessus de la préparation). Enfournez une vingtaine de minutes.

Crème de cèpes

Mixez ensemble les cèpes cuits, l'ail, le lait, la crème. Salez, poivrez et réservez au chaud.

Ciselez un peu de persil.

Dressage

Déposer le flan sur l'assiette, garnir le savarin de crème de cèpes et posez dessus un joli petit cèpe cuit.

Déposez un tas de crème de cèpes dans l'assiette et à l'aide du dos d'une cuillère à soupe faites une virgule et déposez dessus un peu de persil ciselé.

Voili, voilà c'est prêt !

(*) Purée de potimarron

Epluchez et évidez le potimarron, coupez-le en morceaux. Faites revenir l'oignon et l'échalote dans l'huile d'olive, lorsqu'ils deviennent translucides ajoutez le thym, et le curcuma faites revenir encore 2 à 3 minutes et ajoutez le potimarron. Salez, poivrez. Ajoutez un peu d'eau, pas trop car la purée ne doit pas être trop liquide et faites cuire jusqu'à ce que les morceaux de potimarron soient très tendre. Réservez.



Pascale Phazelle

Tel. 06.76.52.15.65

Blog : pascaleandco.canalblog.com

