

Crème de Potimarron



Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 potimarron de 2 kg
- 300 gr de crème liquide
- piment doux
- jambon sec
- parmesan
- sel, poivre

Préparation :

1. Couper le sommet de la courge et réserver le couvercle
2. Enlever les pépins et mettre 300 gr de crème liquide, le sel, le poivre et le piment doux
3. Remettre le couvercle et faire cuire au four au bain marie à feu moyen pendant 1 heure 30
4. Sortir du four et mélanger la chair du potimarron avec la crème
5. Pendant la cuisson, préparer des croustillants de jambon sec. Pour cela, couper de fines tranches de jambon, les placer entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser sécher à four moyen pendant 1 heure 30
6. Couper de fines tranches de parmesan
7. Servir en bols ou dans des petits potimarrons évidés
8. Au moment de servir, disposer les croustillants et le parmesan à côté des bols