

Mises en bouches à la Musquée de Provence



Temps de préparation : 50 mn

Temps de cuisson : repos 1 h / cuisson 10mn

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de Musquée

1 gousse d'ail

100 grs de parmesan

1 jaune d'oeuf

5 cl de crème fraîche épaisse

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Romarin, sel, poivre

120 grs de farine

25 cl de lait

1 oeuf

1 bain de friture

200 grs de tomates cerises

1 paquet de toasts ronds

Préparation:

Lavez, coupez, épépinez et coupez la courge en petits dés.

Réservez les graines.

Epluchez et hachez l'ail.

Dans une sauteuse, faites dorer la moitié de la Musquée pendant 5 mn dans l'huile d'olive, l'ail et un peu de romarin.

Réservez l'autre moitié.

Mettez l'équivalent d'un verre d'eau et laissez cuire 20 mn à couvert à feu moyen.

N'oubliez pas de remuer régulièrement.

Lorsque c'est cuit, écrasez en purée et ajoutez le jaune d'oeuf et le parmesan râpé.

Mises en bouches à la Musquée de Provence

Assaisonnez à votre convenance et ajoutez la crème fraîche afin d'obtenir une consistance mousseuse. Mettez au réfrigérateur.

Préparez la pâte à beignets: séparez le blanc du jaune d'oeuf et montez-le en neige ferme. Mélangez la farine, le jaune d'oeuf et le lait.

Salez, poivrez et laissez reposer 1 h.

Incorporez les blancs en neige, passez le reste de Musquée dans la farine puis dans la pâte à beignets.

Plongez dans l'huile très chaude pendant 5-10 mn.

Epongez sur du papier absorbant.

Disposez les graines sur une plaque à four, mettez un peu d'huile d'olive et cuisez 2 mn à four très chaud.

Salez et versez dans un ramequin.

Utilisez la mousse de musquée pour farcir les tomates cerises et tartiner les toasts.