



Crème brûlée à la courge* et à la cannelle

* ou citrouille ou butternut

Pour 8 personnes :

- 25 cl de lait écrémé
- 25 cl de crème entière
- 1 bâton de cannelle
- 200 à 300 g de purée de courge
- 150 g de sucre de canne
- 1 cuiller à café de cannelle moulu
- 7 jaunes d'oeufs
- cassonade

Cuire la courge en morceaux à la vapeur (épluchée ou pas).

Laisser refroidir dans une passoire pour bien égoutter ; réduire en purée.

Préchauffer le four à 100°.

Verser le lait, la crème, le bâton de cannelle dans une casserole et porter à ébullition ; laisser refroidir un peu.

Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Y ajouter la purée de courge et le mélange lait/crème (enlever le bâton de cannelle). Mélanger sans faire mousser.

Répartir dans les plats en faisant passer la préparation dans une passoire à gros trous.

Cuire pendant 45 mn au four à 100° (si le mélange bout, baisser la température du four – pas nécessaire de mettre au bain-marie).

Laisser refroidir et mettre au frigo.

Au moment de servir, recouvrir de cassonade et passer sous le grill bien chaud rapidement ou caraméliser le dessus avec un chalumeau.

***Idée anti-gaspi :** garder les blancs au réfrigérateur dans un pot fermé pour un autre usage (macarons, meringues, mousse au chocolat légère, ...).*

BONNE DEGUSTATION !

Thérèse