Légumes variés

Fondant au potimarron et aux noisettes

1h	30 min	30 min	0	450
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 400 g **Potimarron(s)**
- 50 ml **Lait de coco**
- 80 g **Noisette(s) entière(s)**
- 1 c. à soupe **Coriandre en poudre**
- 70 g **Beurre**
- 70 g **Gruyère râpé**
- 40 g **Farine**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 c. à café **Gingembre en poudre**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des fondants

1. Sortir le beurre 1 heure à l'avance.
2. A l'aide d'un couteau, couper le potimarron en deux et retirer les graines. Le peler et le détailler en gros dés.
3. Faire cuire dans une grande casserole d'eau (ou au cuit vapeur) une dizaine de minutes.
4. Hacher la coriandre fraîche et les noisettes .
5. Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Placer un plat rempli d'eau chaude dans le four. Beurrer et fariner des moules. Réserver au frais.
6. Une fois cuit,égoutter et mixer le potimarron en purée avec le lait de coco. Assaisonner de sel.
7. Dans un saladier, fouetter le beurre mou en pommade.
8. Ajouter le gruyère râpé, le gingembre, la coriandre, la farine, puis les oeufs un à un. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter la purée puis les noisettes.
9. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter la purée puis les noisettes.

Étape 2

Cuisson des fondants

1. Verser la préparation dans les moules et placer dans le bain marie (l'eau doit arriver à mi-hauteur des moules). Faire cuire 25 à 30 minutes environ.
2. Pour un grand fondant, prolonger la cuisson d'une dizaine de minutes.
3. Les fondants sont cuits lorsque le dessus est pris.
4. Une fois cuit, laisser refroidir hors du four avant de démouler. Servir tiède ou bien frais.