



AVC#22 : duo sucré au potimarron, coulis de chocolat



Ingrédients

pour 4 personnes :

1 potimarron

pour la glace au potimarron :

300g de purée de potimarron

1 yaourt de brebis nature

5 cl de crème d'avoine

80g de sucre blond de canne en poudre

1 cc de jus de citron

pour les pancakes au potimarron :

400g de purée de potimarron

2 oeufs

1 yaourt de brebis nature

25g de beurre fondu

75g de farine T65

60g de sucre blond de canne en poudre

1 pincée de sel

pour le coulis de chocolat :

50g de chocolat noir

5 cl de crème d'avoine

Brossez le potimarron avec une brosse. Coupez-le en 2, enlevez les graines à l'intérieur. Coupez le potimarron en morceaux, sans en enlever la peau, elle est comestible. Faites-le cuire dans un grand faitout à fond épais avec un fond d'eau à feu moyen (à l'étouffée).

Réduisez-le en purée à l'aide d'un blender avec l'eau de cuisson.

Préparez la glace : mélangez 300g de purée avec le yaourt de brebis, la crème d'avoine, le sucre et le jus de citron. Mélangez bien, laissez reposer une heure au réfrigérateur. Placez en sorbetière et laissez prendre pendant 25 min.

Préparez les pancakes : mélangez 400g de purée de potimarron avec successivement les 2 oeufs, le yaourt de brebis, le beurre fondu. Ajoutez la farine tamisée, le sucre et le sel.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle, versez 1 cs de préparation par pancakes, laissez cuire qqes minutes. La cuisson est légèrement plus longue que pour des blinis ou des pancakes "classiques".

Au moment de servir, préparez le coulis de chocolat : faites fondre le chocolat au bain marie, hors du feu, ajoutez la crème d'avoine.

Servez immédiatement 2 pancakes, 1 boule de glace et du coulis de chocolat.

Mon petit coin de cuisine 2009

<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>

e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com