

Gâteaux glacés de potimarron coulis de chocolat

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de potimarron
30 cl de crème liquide entière
1 gousse de vanille
70 g de sucre
2 feuilles de gélatine

Eplucher le potimarron et le couper en morceaux. Cuire ces morceaux à la vapeur une vingtaine de minutes environ.

Porter 1 dl de crème à ébullition avec la gousse de vanille fendue dans la longueur. Retirer du feu et laisser infuser 10 mn.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mixer le potimarron cuit .

Retirer la gousse de vanille de la crème, ajouter le sucre et y faire fondre la gélatine égouttée.

Mettre cette crème au mixeur avec le potimarron pour obtenir une purée fine et lisse.

Verser dans un saladier et laisser prendre 30 mn au frigo.

Monter les 20 cl de crème restante en chantilly et incorporer cette chantilly à la purée de potimarron en le faisant délicatement.

Transvaser alors le mélange dans des ramequins ou des cercles en inox de 6,5 cm de diamètre, posés sur un plateau recouvert de papier film.

Faire prendre au frigo 4 heures.

J'ai utilisé des cercles de 8 cm de diamètre et j'ai pu faire 3 cercles et la moitié d'un.

Pour le coulis de chocolat j'avais d'abord fait celui préconisé dans le magazine mais j'ai trouvé qu'il était beaucoup trop fort. J'avais pris du chocolat à 70% de cacao et le chocolat masquait le parfum du potimarron, aussi je vous donne la recette de coulis que j'ai faite le lendemain avec ce qu'il restait de gâteau glacé.

Les ingrédients pour le coulis :

150 g de crème liquide
60 g de chocolat à 63% de cacao

Dans une casserole faire fondre doucement le chocolat en morceaux dans la crème liquide.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>

