



MOUSSE DE POTIRON

400 g de potiron cuit avec un peu d'eau dans la casserole - 12 cl de crème fraîche liquide - 3 oeufs - 1/2 c à c de muscade râpé - sel - poivre -

Bien égoutter le potiron, le mixer avec les autres ingrédients. Prendre des moules en aluminium jetables, les beurrer. Verser le mélange dans chacun - Cuire au bain-marie four 200° (th. 6-7) 30 min. (piquer une aiguille à l'intérieur pour vérifier la cuisson, elle doit ressortir sèche).