

Bavarois au potimarron

4 personnes



400 g de potiron
25 cl de lait entier
25 cl de crème fraîche
5 feuilles de gélatine
20g de beurre
1 pincée cannelle,
Sel
Poivre

Eplucher le potiron et le couper en dés

Le cuire 30 mn dans le lait avec sel, poivre et cannelle. Le réduire en purée

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'essorer puis l'incorporer dans la purée froide après l'avoir délayé dans un peu de lait ou de crème tiède.

Fouetter la crème en Chantilly, l'incorporer délicatement à la purée. Rectifier l'assaisonnement

Beurrer 4 moules individuels, y verser la préparation.

Réserver 5 heures au réfrigérateur avant de servir les bavarois démoulés, entourés de moules légèrement crémées