

# Crème presque Brûlée à la Citrouille

## Ingrédients

500 g de potiron

1 cube de bouillon

250 ml de lait

250 ml de crème liquide

6 jaunes d'œufs

1 l d'eau

1 cuiller à café de paprika

1 cuiller à soupe de sucre

du sel et du poivre

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Couper le potiron en cube et le faire cuire dans l'eau additionnée du bouillon, pendant 20 minutes.

Mixer les cubes de potiron avec le lait et la crème.

Ajouter les jaunes d'œufs et les épices, le sel, le poivre et le sucre. Mixer à nouveau.

Verser la crème dans des ramequins et enfourner pour 20 minutes.

*mamzelle Orèle*