

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Flans au potimarron ~~



500 grs de potiron épluché
2 oignons
1 gousse d'ail (facultatif)
3 œufs
100 grs de mascarpone
80 grs de gruyère
2 cs d'huile d'olive
Un peu de sel et de poivre

Coupez le potiron en cubes puis faites le cuire à la vapeur
ou dans un grand volume d'eau salée
jusqu'à ce qu'il soit bien tendre

Ecrasez ensuite le potiron en purée

Faites revenir les oignons et l'ail hachés finement
dans l'huile d'olive afin qu'ils soient bien colorés

Dans un grand saladier, battez les œufs

Ajoutez le potiron, le mascarpone, le gruyère,
les oignons et l'ail

Rectifiez l'assaisonnement.

Versez la préparation dans des ramequins préalablement
beurrés ou dans des moules en silicone

Faites cuire environ 30/35 minutes au bain marie

(pas indispensable si moule silicone)

four préchauffé à 180/200°