

SUBRICS DE POTIRON

Ingrédients :

500 g de potiron
25 cl de sauce béchamel
1 gousse d'ail
50 g d'emmental râpé
2 jaunes d'œufs
3 œufs
100 g de crème fraîche
QS poivre de Cayenne, muscade, sel,

Ustensiles :

Un bain-marie
Un cuiseur vapeur
12 darioles antiadhésives
Une Maryse
Un mixeur

Eplucher le potiron et le couper en morceaux. Les faire cuire à la vapeur durant 5 minutes. Les égoutter dans la passoire et si besoin bien les serrer dans une mousseline pour éliminer un maximum d'eau. Passer le potiron au mixer avec la gousse d'ail et en réserver 250 g. Incorporer alors à cette purée de potiron, la sauce béchamel, les 2 jaunes d'œufs, les 3 œufs, l'emmental râpé, la crème fraîche, le sel, le poivre de Cayenne et la muscade à l'aide du mixer. Remplir de ce mélange les darioles antiadhésives et les cuire dans le four au bain-marie à 190° durant 20 minutes.

Les démouler à chaud directement sur les assiettes. Ces subrics de potiron accompagneront très bien un gibier ou une volaille.