

Flan à la melonette de Vendée

Un délicieux dessert avec cette courge originaire de Vendée.



- TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN.
- TEMPS DE CUISSON : 30 MIN.
- RECETTE POUR : 6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 700 G DE MELONETTE JASPÉE
- 150 G D'AMANDES EN POUDRE
- 150 G DE CASSONADE
- 15 G DE BEURRE
- 50 CL DE LAIT
- 4 ŒUFS
- 1 PINCÉE DE SEL

-
1. Beurrez un moule à manqué.
 2. Pelez, évidez et coupez la courge (melonette) en cubes. Disposez-les dans une casserole à fond épais puis versez le lait et la poudre d'amande.
 3. Ajoutez 75 g de cassonade , le sel et laissez cuire le tout, sur feux doux, durant 15 minutes.
 4. Mixez ensuite et faites préchauffer le four à th. 5 (180°C).
 5. Fouettez les œufs avec la cassonade restante jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanc. Incorporez délicatement à la purée de courge et versez le tout dans un plat à tarte ou un moule à manqué.
 6. Enfournez et laissez cuire 30 minutes.

