



4 Personnes 

15 min 

Cuisson : 15 min 

PURÉE DE POTIMARRON SAVEUR NOISETTE

Ingrédients :

- 1 potimarron de +/- 800 g
- 1 gousse d'ail
- 1 brique de crème soja cuisine ou de coco (à défaut de la crème fraîche)
- 2 c à s de purée de noisettes (à défaut des noisettes hachées)
- 2 c à s d'huile de noisette gourmande (toastée)
- Thym
- Sel

La recette pas-à-pas :

- Bien laver le **potimarron**, le **vider** de ses **graines** et le couper en **gros cubes**.
- Le mettre à cuire **15 mn** dans le panier d'un cuit vapeur avec du **thym**.
- Dans une casserole, mettre la **crème de soja** ou **de coco** à **chauffer** et puis ajouter la **gousse d'ail** en petits morceaux et laisser **infuser** le temps de la cuisson du **potimarron**.
- Quand le **potimarron** est cuit, le **mixer** avec la **crème d'ail**, **les noisettes**, rectifier l'assaisonnement et ajouter **l'huile de noisettes** juste avant de servir.