

# *Les recettes du Verger des Challois*

## **Crème brûlée au potimarron**

Ingrédients pour 4 pers. :

75 gr de potimarron.

50 gr de sucre.

25 cl de lait.

20 cl de crème fraîche.

6 œufs.

Cuire le potimarron; le réduire en purée. Mélangez 6 jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez la purée de potimarron la crème fraîche et le lait.

Versez dans 4 ramequins; cuire au bain-marie 25 à 30 minutes au four (thermostat 5-6 ou 160 C°)

Laissez refroidir. Saupoudrez de cassonade et passez au gril.

**Le Verger des Challois Jacqueline LEGRAND**

Chemin pavé de Milly-la-forêt BEAUVAIS RD 948

91750 CHAMPCUEIL

**Tél: 01 64 98 01 96**

**Fax: 01 64 98 50 82**