

Les recettes du Verger des Challois

Croustades de potimarron aux poireaux

Ingrédients pour 4 pers. :

700 gr de potimarron bien mûr.	1 gros poireau.
50 gr de lardons fumés.	120 gr de parmesan.
4 cuillères à café de pignons.	60 gr de beurre.
12 feuille de brick.	noix de muscade, sel, poivre.

Coupez le potimarron en cubes, émincer le poireaux.

Cuire le potimarron dans un litre d'eau bouillante pendant 10 minutes. Retirez et mettre le poireau émincé finement. Après 3 minutes ajoutez les lardons et laissez cuire 1 minute.

Ecrasez le potimarron et râpez le parmesan.

Badigeonnez les feuilles de brick de beurre fondu, saupoudrez de muscade. Faire trois couches débordant de vos moules et faites précuire 3 à 5 minutes sans dorer. Laissez refroidir.

Faire revenir les poireaux et les lardons dans du beurre. Ajoutez le potimarron et laissez cuire pour éliminer l'eau.

Grillez les pignon dans une poêle, incorporez les avec le potimarron et les 2/3 du parmesan.

Garnissez vos moules et parsemez de parmesan. Enfourez 8 à 10 minutes, démoulez et servez aussitôt.

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