

Flans de courge, compote de pruneaux

Pour 4-6 moules

Flans

250 g de courge musquée (net)
1 cc de sucre vanillé
1 citron
1 orange
1 bâton de vanille
½ bâton de cannelle
3 feuilles de gélatine
2-3 cs Grand-Marnier
1.5 dl de crème
50 g de sucre
2 yoghurt vanille

Préchauffer le four à 200°C.

Déposer une grande feuille de papier alu sur une plaque à gâteau.

Emincer finement la courge et la déposer sur la feuille de papier alu.

Saupoudrer de sucre vanillé. Partager le bâton de vanille dans la longueur et déposer sur les courges, également le bâton de cannelle.

Laver, couper le citron et l'orange en rondelles et les déposer sur les courges.

Bien refermer la feuille alu pour que le jus ne s'écoule pas.

Cuire 45 min. sur la 2^{ème} rainure dans le four préchauffé à 200°C.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Sortir la courge du four, refroidir légèrement.

Retirer la cannelle, le bâton de vanille, le citron et l'orange, verser la masse de courge avec son jus dans une mesure, ajouter le sucre et mixer.

Sortir les feuilles de gélatine de l'eau, les déposer dans une terrine, ajouter le Grand-Marnier et fondre à bain-marie chaud.

Tirer de côté, ajouter peu à peu la purée de courge et les yogourts en mélangeant bien, refroidir jusqu'à ce que la masse commence à prendre.

Fouetter la crème, l'incorporer et verser dans les petits moules, faire prendre 2-3 heures au frais.

Détacher les bords à l'aide d'un couteau, plonger le moule un moment dans l'eau bouillante, démouler sur une assiette.

Compote de pruneaux

2 dl de vin rouge
50 g de sucre
1 cs de jus de citron
½ bâton de cannelle
500 g de pruneaux

Porter à ébullition le vin, le sucre, le jus de citron et le bâton de cannelle pendant 10 min.

Ajouter les pruneaux partagés en deux et les cuire 5 min. Les égoutter et réduire le jus de moitié.

Dresser les pruneaux autour du flan et napper de sirop refroidi.

(Recette corrigée par Marianne Krattinger)