



MOUSSE A LA COURGE

Pour 4 personnes

- 160 g Courge
- 100 g Mascarpone
- 2 dl Crème à fouetter
- 2 c.à s. Sucre
- 1 Feuille de gélatine
- 4 Amarettis
- Sirop d'érable
- Baies de sureau ou myrtilles
- Cannelle moulue (2 pointes de couteau)
- 1 Pincée de sel

Recette :

1. Couper 100 g de courge en gros dés. Cuire et réduire en purée. Essorer la gélatine, la dissoudre dans la purée de courge. Incorporer le sel, le sucre et la cannelle. Laisser refroidir.
2. Incorporer le mascarpone à la purée. Ajouter le reste de la courge coupée en dés, puis la crème fouettée. Laisser prendre 2 heures au frigo.
3. Dresser la mousse dans des verres. Napper de sirop d'érable, garnir d'Amarettis et décorer avec les baies.

Octobre 2006, Roland Maillard – Dominique Moriggi – Michel Samuel