

Flans de courge butternut au gorgonzola et aux noix



Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g environ de courge butternut

3 oeufs entiers + 2 jaunes

100 g de gorgonzola

10 cl de crème fraîche

6 cerneaux de noix

30 g de beurre

2 pinces de noix de muscade

Sel et poivre du moulin

Peler, épépiner et couper en morceaux la courge butternut. La cuire ensuite à la vapeur 15 mn jusqu'à ce qu'elle soit tendre et l'écraser ensuite au presse purée. Dessécher la purée obtenue dans une casserole sur feu doux en remuant pour retirer le plus d'eau possible. Laisser refroidir.

Beurrer 6 ramequins.

Dorer à sec dans une poêle les cerneaux de noix et les concasser grossièrement.

Dans un saladier fouetter les oeufs avec les jaunes et la crème. Ajouter la muscade et la purée de courge butternut. Travailler le mélange pour qu'il soit homogène. Assaisonner, mélanger et ajouter le gorgonzola en petits morceaux. Répartir la préparation dans les ramequins, parsemer de noix et cuire au bain-marie, dans le four préchauffé à 180°, pendant 25 mn environ jusqu'à ce que les flans soient dorés.

Servir tiède ou froid avec une salade.

Vin conseillé: un Jurançon

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>