

# COMPOTE DE POTIMARRON AU GINGEMBRE & PÂTE DE COINGS

Pour 3 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min



**750 g de potimarron**

**1 noisette de gingembre frais**

**20 g de pâte de coings**

**20 g de sucre semoule**

- 1 Peler et épépiner le potimarron, le couper en gros dés.
- 2 Eplucher et émincer le gingembre.
- 3 Mettre potimarron et gingembre avec 1 cuillère à soupe d'eau dans une casserole. Poser sur feu moyen-doux, couvrir à moitié et laisser compoter pendant 30 min.
- 4 Réduire en purée avec un mixeur plongeur, rectifier l'assaisonnement en sucre. Laisser refroidir.
- 5 Détailler la pâte de coings en petits dés, les déposer sur le dessus de la compote et servir frais.