

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Purée de potimarron sweet sweet sweet



Calories garanties. De la **Comfort Food**, comme nous aimons même si elle ne peut être sur notre table tous les jours. **Régressive** à souhait, elle étonnera vos enfants et ravira les plus grands.

J'ai mangé pour la première fois cette purée aux Etats-Unis pour mon premier **Thanksgiving**, j'ai modifié légèrement la recette de base en omettant les dés d'ananas et en mélangeant la patate douce au potimarron mais j'en ai gardé l'esprit Sweet Sweetttt Sweeeeeetttttt ...

Je sais que plusieurs d'entre vous ne seront pas convaincus par les **chamallows** mais après 20 ans d'expérience, personne ne résiste à un chamallow grillé au feu de cheminée.

Vous n'en mangerez peut être pas plus de 2 car il y a **100 % de sucre** mais vous adopterez et adorerez le film croustillant qui se forme autour du chamallow et le coulant en son cœur.

Avec cette recette (ou l'original) pas besoin de cheminée et un peu de légumes pour faire croire que nous ne sommes pas complètement fous.

1 potimarron
1 patate douce
1 cs de miel
1 paquet de chamallows
Sel
Cumin

Epluchez le **potimarron** et la **patate douce**. Coupez-les en gros dés de même taille et cuire à la vapeur **10 minutes** pour la potimarron et **12 minutes** pour la patate douce. Vous pouvez garder les pépins du potimarron pour en faire un [flan original](#).

Préchauffez le four à **240°**

Ecrasez et mélangez les deux légumes. Ajoutez la cuillère de **miel**, le **sel** et le **cumin**.

Versez dans un plat allant au four, déposez les **chamallows** sur le dessus et **enfournez**.

Il n'est absolument pas nécessaire de mettre du beurre dans la préparation, peut être que si vous utilisez d'autres légumes, vous devrez en mettre pour lier un peu plus.

Difficile de vous donner un temps précis, il est préférable de rester pas trop loin de votre four. Méfiez-vous le chamallow colore très vite.

Je ne vous conseille **pas d'utiliser votre chalumeau** car il va colorer le dessus des chamallows mais le cœur ne va pas fondre.

Dressez vos assiettes et régalez-vous. La purée se déguste chaude pour en apprécier toutes les saveurs.

La purée accompagne plus facilement les **volailles** mais vous pouvez aussi en faire un plat unique.