

PETITS POTS DE LEGUMES EN DESSERT

La texture est extra, presque comme une mousse et très légère !
Son goût ?... Divin, sans même laisser deviner un quelconque légume !

Pour 4 ramequins

Préparation : 5 min (hors cuisson des légumes)

Cuisson : 30 min



200 g de purée de panais + abricots secs (poids non cuit : 240 g de panais épluché + 10 petits abricots secs)

200 g de purée de potimarron ou potiron ou butternut

2 voiles de cannelle

2 œufs entiers

80 à 100 g de sucre blond de canne (à varier selon votre amour du sucré)

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le tout.

Verser dans des ramequins non beurrés.

Faire cuire 30 min (pour moi).

Déguster tiède ou laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pour savourer frais.