

"kabocha "

(Kabocha : c'est le mot japonais pour potiron)

Ingrédients (pour 4~5 pots) :

potimarron 170g
œufs 2
lait 100ml
crème liquide 100ml
sucre 65g
Vanille liquide 2-3 gouttes
« sauce caramel »
sucre 25g
15 ml d'eau
15 ml d'eau chaude
« décoration »
Crème liquide
Poudre de cannelle



«sauce caramel» Dans une petite casserole très propre mélanger le sucre et l'eau.
Mettre à cuire sur feu vif jusqu'à obtention d'un caramel.
Stopper la cuisson et ajoute 1 cuillère d'eau chaude. Attention aux projections!
tout de suite verser dans les pots.

Préchauffez le four a 170°C.

1. Cuire le potimarron dans le casserole avec un peu d'eau, puis l'écraser.
2. Battre les œufs en omelette.
3. Dans une autre casserole, faire chauffer le lait et le sucre jusqu'à ce que le sucre ai fondu.
Ne pas faire bouillir!
4. Ajouter la crème liquide, la vanille liquide, et les œufs battus.
5. Bien mélanger, puis ajouter le potimarron.
6. Mixer le tout avec un robot. le mélange doit être lisse et sans grumeaux.
7. Verser le mélange dans les pots.
8. Disposer vos pots dans une plaque profonde.
Verser de l'eau dans le fond de la plaque jusqu'à la moitié des pots
9. Enfournez a 170°C pendant 40 min. Arrêter le four et laisser encore 10min.
10. Sortir les pots du bain marie et laisser refroidir.
11. Mettre les pots au frigo

«décoration»

Fouetter la crème liquide avec du sucre.
Verser sur le pudding et saupoudrer de cannelle.



Voilà~~ c'est "kabocha"

Conseils

- Pour vérifier la cuisson agiter légèrement un pot, aucun liquide ne doit en ressortir.
- A la place de la vanille liquide, on peut remplacer un partie du sucre par du sucre vanille.
- On peut mettre de la poudre de cannelle dans le pudding