

# MOELLEUX de POLENTA au POTIRON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

## *INGRÉDIENTS*

• 40 cl de lait • 30 g de beurre • 500 g de purée de potiron • 150 g de polenta fine • 10 cl de crème liquide • 25 g d'amandes effilées • 2 càs de parmesan râpé • 25 g de poudre d'amandes • sel, poivre

## *RÉALISATION*

Préchauffer le four th8, 180°C.

Mélanger la purée de potiron, la polenta, la poudre d'amandes, la crème liquide. Saler et poivrer. Faire chauffer le lait avec le beurre (sans laisser bouillir). Verser ce mélange sur la préparation précédente, mélanger au fouet.

Disposer les amandes effilées au fond du moule, verser la préparation dessus.

Enfourner pour 40 à 50 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur un plat.