

Halloween

Pain perdu gratiné à la compote de potiron

Préparation : 30 minutes. **Cuisson :** 20 minutes + 20 minutes (thermostat 6-7 - 200°C).

Pour 4 personnes :

Compote de potiron :

- 500 g de potiron
- 100 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1/2 citron non traité
- 1/2 orange non traitée

Pain perdu :

- 250 g de pain brioché
- 1/4 de L de lait
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 1 gousse de vanille
- 3 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre.



(Copyright photo F.O.D-CEDUS)

Préparer la compote : Eplucher le potiron en éliminant l'écorce, les fibres et les graines, puis couper la chair en gros dés.

Les mettre dans une casserole avec le sucre en poudre, 5 cl d'eau, la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et bien raclée, les zestes finement râpés des agrumes et leur jus.

Couvrir et laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à évaporation complète du liquide.

Préchauffez le four (thermostat 6-7 - 200°C).

Préparer le pain perdu : Verser le lait et la crème dans une casserole. Ajouter la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur et bien raclée, puis porter à ébullition.

Dans une terrine, fouetter les oeufs avec le sucre en poudre jus-

qu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporer progressivement le mélange lait-crème.

Couper le pain brioché en tranches épaisses.

Beurrer un plat à four.

Ranger les tranches de pain dans le plat, en les faisant légèrement se chevaucher et verser les oeufs par-dessus.

Placer le plat dans un bain-marie bouillant.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 20 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré et gratiné.

Laisser tiédir au sortir du four.

Présenter le pain perdu en même temps que la compote de potiron versée dans une jolie jatte (retirer ou non la gousse de vanille, selon le goût).

Plat

Tarte salée au potimaron

Recette pour 6 personnes.
Préparation : 30 mn. **Cuisson :** 40 mn.

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 120 g de farine de sorgho
- 80 g de farine de blé T65
- 100 g de beurre, coupé du bout des doigts
- 4 cl d'eau

Pour la garniture :

- 500 g de chair de potimarron
- 3 gros oeufs
- 5 cl de lait
- 100 g de lardons
- 1 boule de mozzarella.

Préparation :

- Emiettez la farine et le beurre du bout des doigts. Faites un puits et versez l'eau. Mélangez en commençant par le centre puis travaillez légèrement la pâte.

Formez une boule, entourez-la d'un film plastique et laissez-la re-



(© Passion céréales Marie-Laure Tombini)

poser 30 min au réfrigérateur.

- Coupez le potiron en cubes et faites-le cuire 10 min à la vapeur. Mixez finement la chair avec les oeufs et le lait.

- Faites dorer les lardons dans une poêle sans ajout de matière grasse.

- Etalez la pâte dans un moule à tarte. Versez la garniture au potimarron.

- Répartissez les lardons égouttés et des lamelles de mozzarella.

- Faites cuire la tarte 25 à 30 min dans le four préchauffé à 190°C.