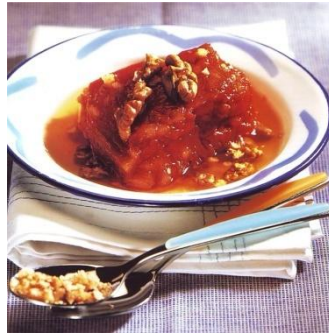


# Dessert au potiron



*Préparation : 30 mn*

*Cuisson : 45 mn*

pour 4 personnes

## **Ingrédients :**

- 1 kg de potiron
- 400 g de sucre cristal
- 100 g de noix pilées
- 1 noix de beurre

## **Préparation:**

Pelez et coupez le potiron en cube de 5 à 6 cm, disposez les dans une casserole assez large, ajoutez un verre d'eau, le beurre et laissez cuire à feu doux (ajoutez de l'eau si nécessaire).

Lorsque le potiron est tendre ajoutez le sucre le temps que le potiron prenne une couleur caramélisée et brillante.

Disposez alors le potiron chaud dans un petit ramequin, saupoudrez de noix pilées et servez tiède ou froid