

alimentarium



CRÈME PÂTISSIÈRE À LA COURGE

Crème pâtissière à la courge

Ingrédients

100 g de courge cuite

150 g de lait

30 g de sucre

20 g de maïzena

1 pointe de couteau de cannelle

Fonds de tartelettes

Réalisation

- Cuire la courge.
- Mixer tous les ingrédients et porter le tout à ébullition.
- Garnir les fonds de tartelettes.
- Décorer selon l'occasion.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org

