

PRALINÉS AU POTIMARRON

INGREDIENTS

Pour env. 50 pièces

papier d'aluminium pour la plaque
moules à pralinés
1/2 courge potimarron (500-600 g)
250 g de chocolat noir, haché
100 g de beurre, ramolli
125 g de sucre glace
1 bâton de vanille, pulpe raclée
3 cs de Grand Marnier, à volonté
70 g de pâte d'amandes de couleur
orange pour décorer
(carottes en massepain, par ex.)



PREPARATION

- 1 Oter les pépins et les fibres de la courge à l'aide d'une cuillère (garder la peau). Placer la courge face coupée vers le haut sur la plaque chemisée de papier d'aluminium. Verser de l'eau chaude dans la plaque jusqu'à 1-2 cm de hauteur.
- 2 Etuver 40-50 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C.
- 3 Détacher la chair de courge, réduire en purée. Ajouter le chocolat, laisser fondre. Laisser refroidir.
- 4 Travailler le beurre en pommade jusqu'à formation de petites pointes. Ajouter le sucre, mélanger jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer la pulpe de vanille et, selon les goûts, le Grand Marnier. Incorporer à la courge chocolatée, mélanger soigneusement. Réserver au frais jusqu'à ce que la masse soit légèrement ferme mais encore modulable.
- 5 Verser la masse dans une poche à pâtisserie équipée d'une grande douille cannelée, remplir les moules à pralinés.
- 6 Ecraser la pâte d'amandes au presse-ail, en garnir les pralinés, réserver 3-4 heures au frais.

Conserver les pralinés au frais, dans un récipient à fermeture hermétique. Durée de conservation: 1 semaine.