



Mousse au potimarron, sans lait

3 oeufs
300 g de purée de potimarron (cuit avec la peau)
1/2 oignon
200 ml de lait de coco
80 g de poudre de noisettes
1 cc de curry
1 cc de sauce soya
sel et poivre

Préchauffer le four à 180° (th.6)
Émincer l'oignon finement avec le couteau éminceur, et le mettre dans un bol.
Ajouter la purée de potimarron, les jaunes d'oeufs, le lait de coco, le curry et la sauce soya.
Mettre aussi 60 g de la poudre de noisette.

Battre les blancs en neige ferme.
Incorporer les blancs avec une spatule au mélange précédent.
Saler et poivrer.

Répartir le mélange dans un grand moule à savarin ou les petites empreintes à savarins carrés, par exemple.

Cuire 20 mn pour les petits et 35-40 mn pour un grand.
Attendre 10 mn avant de démouler délicatement.

Après démolage, répartir le reste de poudre de noisettes sur le dessus.