

# PUREE de POTIMARRON aux PRUNEAUX

---

**Préparation** : 15 minutes      **cuisson** : 35 minutes

**Pour 6 verrines :**

- 200 gr de potimarron
- 2 pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 6 pruneaux
- Sel et poivre

1. Ouvrez le potimarron, égrainez le et détaillez le en gros cubes ;
2. Epluchez et coupez les pommes de terre.
3. Dans une casserole d'eau salée, portez à ébullition et faites cuire pendant 35 minutes.
4. Plantez la pointe d'un couteau dans la chair des légumes pour voir s'ils sont cuits.
5. Passez au presse-purée en ajoutant la crème fraîche. Assaisonnez.
6. Remplissez les verrines et décorez les avec un pruneau .

***Important*** : si vous souhaitez que le goût du pruneau soit plus présent, vous pouvez mettre des petits morceaux dans la purée.