

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

## Flan au potimarron

Ce **dessert** est le mélange entre un dessert thaï et un dessert khmer. J'aime l'idée de mélanger les deux recettes mais par dessus tout, j'aime l'idée de préparer un dîner **Potimarron** en utilisant toutes les parties de ce sublime légume.

Je vous propose d'abord le dessert mais **le plat est au four** pour le plus grand plaisir des petits et des grands, une recette dont je vous ai parlé, pas encore disponible sur le site et revisité aujourd'hui.



2 oeufs  
250 ml de lait de coco  
2 cs de miel  
Pépins de potimarron

Préchauffez le four à **180°**. Préparez un **bain-marie**.

Mélangez le **lait de coco** et les **pépins de potimarron**.

Dans un bol, mélangez en omelette sans bulle les **oeufs**.

Passez au chinois le lait de coco et mélangez-le aux oeufs. Ajoutez le **miel** et mélangez une dernière fois sans faire de bulle.

Versez dans les ramequins, déposez-les sur le bain-marie et enfournez pour **30 minutes** en baissant le four au bout de **10 minutes** à **150°**.

Attention chaque four est différent, vérifiez la cuisson avant d'arrêter le four.

Les **thaïs** utilisent des oeufs de cane et servent le dessert aromatisé au gingembre, au pandanus ou à la mangue.

Les **khmers** parfument le flan avec les pépins d'un potimarron, le cuisent dans le potimarron et le découpe en part individuelle, un petit délice et visuellement splendide.