

# CRÈME DE POTIMARRON MERINGUÉE & CRUMBLE CHATAÎGNE D'ANNOT

## Ingrédients :

280 g de purée de potimarron des Alpes de Haute Provence  
50 g de chocolat blanc  
le zeste d'une orange  
2 pincées de cannelle en poudre  
1 cuillère à sucre de sucre glace  
3 blancs d'œuf tempérés  
180 g de sucre  
50 g de farine de châtaigne d'Annot  
50 g de sucre cassonade  
50 g de beurre pommade  
50 g de châtaignes grillées mixées d'Annot



### 1. Pour la crème de potimarron à l'orange :

Bien laver votre potimarron, n'enlevez pas la peau, elle se mange !  
Couper le en deux, enlever le cœur avec les graines, et le découper en petits cubes.  
Cuire les cubes de potimarron dans une casserole, en les couvrant d'eau.  
Lorsque le potimarron est cuit, le mixer en purée avec le zeste d'une orange.  
Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et le mélanger à la purée.  
Ajouter le sucre glace et la cannelle.  
Bien mélanger et réserver au frais.

### 2. Pour les meringues :

Monter les 3 blancs en neige et ajouter petit à petit les 180g de sucre.  
Dresser les meringues sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.  
Sécher les meringues au four à 80°C, porte entrouverte, pendant environ 2 heures.

### 3. Pour le crumble de châtaigne :

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier. Compacter la pâte en boule.  
L'étaler au rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 4 mm  
Couper la pâte selon la forme désirée.  
Déposer la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.  
Cuire à 180°C, pendant 10 min environ et laisser ensuite refroidir sur une grille.



### 4. Pour le dressage :

Sur une assiette, disposez votre crumble de châtaignes et à l'aide d'une poche à douille recouvrez celui-ci de crème de potimarron à l'orange.  
Déposez sur le dessus vos meringues et dégustez le dessert frais.

Bon appétit !

*D'autres recettes gourmandes tous les derniers lundi de chaque mois en collaboration avec  
l'Étal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info*

Fiche recette



Radio sur 99.3 Fm



Quotidien et Site

