

Gourmandises de Musquée



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 35 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

200 gr de Musquée de Provence

4 oeufs

70 gr de sucre de canne

2 dl de crème fraîche

cassonade

1/2 l de sirop de sucre de canne

Préparation:

Laver, couper, éplucher, épépiner et râper la Musquée.

Cuire 20 mn dans le sirop de sucre de canne et égoutter.

Séparer les blancs des jaunes.

Mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la crème et la Musquée.

Mélanger bien le tout et répartir dans un moule ou dans des ramequins.

Cuire 20 mn au bain marie dans un four à 180°C.

Saupoudrer de cassonade et passer rapidement au grill.