

PURÉE DE POMARINE

Ingrédients pour 4 personnes :

2 pomarine de 350 g environ, soit 250 g environ de chair

50 g de beurre

10 cl de crème liquide

QS de noix de muscade

Couper chaque pomarine en 2. A l'aide d'une cuillère à soupe enlever leurs graines puis récupérer leur chair en grattant bien leur intérieur. Dans une casserole faire fondre 30 g de beurre. Y faire revenir les morceaux de pomarine, ajouter 50 g de crème liquide et faire fondre à feu doux pendant une dizaine de minutes. A l'aide d'un presse purée coudé en inox, transformer la chair cuite des pomarines en purée. La dessécher une à deux minutes à feu moyen.

Comme pour la purée normale, servir sans trop attendre, en accompagnement par exemple d'un rouget poêlé ou d'une entrecôte grillée.