 **Potimarron en fête**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 petit potimarron**
**- 100 g de crème liquide**
**- crème de vinaigre balsamique**
**- muscade, sel & poivre du moulin
- Foie gras, tomates cerise,
pain d'épices**

6 verrines

Éplucher le potimarron et le couper en dés (j'en ai obtenu 600 g).
Le faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
L'égoutter soigneusement (je l'ai laissé pendant plusieurs heures dans le tamis).
Lorsque le potimarron est bien "sec", le mixer finement avec la crème fraîche, du sel, du poivre et une bonne pincée de muscade.
Ajouter une cuillerée à soupe bombée de crème de vinaigre balsamique et goûter pour rectifier l'assaisonnement si besoin.
Répartir la préparation dans les verrines, filmer et mettre au frais.
Au moment de servir, décorer suivant l'envie :
Pour ma part, j'ai fait sécher un peu de [**pain d'épices**](http://croquantfondantgourmand.com/pain-d-epices/) grossièrement émietté au four et j'en ai parsemé un peu sur le dessus de la verrine.
Quelques éclats de foie gras, quelques tomates cerise pour la couleur...
Il n'y a plus qu'à passer à table.