

**Potimarron de Mantoue**


**Pour 20 cuillères**

**- 1 petit potimarron - 20 g de biscuits amaretti croquants** **- 50 g de moutarde de Mantoue**
**+ un peu pour la décoration** **- 50 g de parmesan fraîchement râpé** **- 50 g de parmesan en copeaux**
**- Noix de muscade** **- sel & poivre du moulin**
**Petites cuillères pour mise en bouche** **ou biscuits salés**

* Couper le potimarron en quartiers. Le peler et l'épépiner.
* Le faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 à 15 minutes (ou encore mieux à la vapeur) jusqu'à ce qu'il soit très tendre.
* Égoutter soigneusement les morceaux.
* Prélever 200 g de morceaux.
* Mixer le potimarron avec les amaretti, la moutarde et le parmesan râpé.
* Ajouter une pincée de muscade.
* Saler & poivrer.
* Goûter pour rectifier l'assaisonnement.
* Répartir la purée dans les cuillères.
* Décorer avec un petit morceau de fruit confit à la graine de moutarde et quelques copeaux de parmesan.