

## Plat a four "Elegance de Baumstal"



## Dessert au potiron, au miel et noix

(pour 4 personnes)

BAUMSTAL

- 1 potiron
- miel
- noix
- 4 cuillères à soupe de crème
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 oeufs
- beurre

Faites cuire le potiron pendant 10 mn à l'étouffée, écrasez grossièrement la préparation en y rajoutant le miel et les noix. Battez 4 œufs, 4 cuillères à soupe de crème, 2 cuillères à soupe de farine, un peu de beurre (si vous ne faites pas la chasse aux calories...)

Mélangez les 2 préparations dans le plat "Elégance de Baumstal". Couvrez. Laissez prendre 30 mn au four, thermostat 6.

Délicieux l'hiver avec un chocolat chaud !

**BAUMSTAL**  
[www.baumstal.com](http://www.baumstal.com)