

CREMA de CARBASSA

	Ingredients
460 grs	carbassa
190 ml	crema de llet de 35%
2	ous
	sal
	pebre negre
	sal Maldon
	recipients individuals que pugin anar al forn
	una cassola pel bany maria dels recipients

- Preescalfar el forn a 160°C
- Tallar la carbassa en sectors i pelar-la. Tallar-la a daus no massa grans
- Coure els trossos de carbassa al forn
- Un cop cuits posem els trossos de carbassa dins d'un bol
- En un pot fem arrencar el bull a la crema de llet
- Un cop arranqui el bull aboquem la crema de llet al bol on hi tenim la carbassa
- Afegir-hi els ous sencers i passar-hi el pimer
- Omplir uns recipients individuals que pugin anar al forn
- Embolicar els recipients amb quatre voltes de paper film de manera que ens quedin tancats hermèticament
- Col·locar els recipients dins d'una cassola (prèviament escalfada) i omplir-la amb aigua calenta (a 100°C)
- Baixar el forn a 150°C i deixar només la placa de baix
- Coure'ls al bany maria al forn preescalfat a 150°C durant uns 15 minuts (a la recepta diu 15 minuts però no estava prou cuit, o sigui que la propera vegada li tindrè uns 20 o 30 minuts)
- Quan servim la crema i tirarem per sobre unes escames de sal Maldon