

# BISCUIT AU POTIMARRON ET POÊLÉE DE RAISINS BLANCS

## WINTER SQUASH BISCUITS AND PAN-FRIED WHITE GRAPES

6 

35' 



**Jacques POURCEL**  
Restaurant Maison Pourcel / Shangai



### INGRÉDIENTS

#### Biscuits

- 6 cl de crème
- 100 g de chocolat blanc
- 40 g de beurre
- 400 g de pulpe de potimarron cuit à l'eau ou à la vapeur
- 80 g de noisettes grillées hachées
- 80 g de féculé
- 120 g de sucre semoule
- 2 œufs entiers + 2 jaunes + 6 blancs

#### Raisins poêlés

- 3 belles grappes de raisin blanc
- 50 g de sucre semoule
- 30 g de beurre
- 1/2 gousse de vanille



### INGREDIENTS

#### Biscuits

- 6 cl cream
- 100 g white chocolate
- 40 g butter
- 400 g winter squash pulp boiled or steamed
- 80 g chopped roasted hazelnuts
- 80 g corn starch
- 120 g castor sugar
- 2 eggs + 2 yolks + 6 whites

#### Pan-fried grapes

- 3 nice bunches of white grapes
- 50 g castor sugar
- 30 g butter
- 1/2 vanilla pod



PRÉPARATION >  
METHOD >

*A servir avec / To be served with*  
**CÔTES DE BORDEAUX**



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union

# BISCUIT AU POTIMARRON ET POÊLÉE DE RAISINS BLANCS

## WINTER SQUASH BISCUITS AND PAN-FRIED WHITE GRAPES

6 

35' 



### PRÉPARATION

Les biscuits :

- 1 - Faites fondre le chocolat blanc, le beurre et la crème au bain-marie. Mixez ensemble le potimarron, la fécule, deux œufs entiers et deux jaunes puis ajoutez le mélange de crème.
- 2 - Montez en neige très ferme les six blancs d'œufs, ajoutez le sucre semoule en pluie et continuez à battre jusqu'à ce qu'ils soient très brillants.
- 3 - Mélangez délicatement les deux masses, incorporez les noisettes hachées. Versez dans des moules à muffin flexibles et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes.

Raisins poêlés :

- 1 - Fendez les grains de raisins pour retirer les pépins. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez le sucre semoule et laissez venir en caramel.
- 2 - Incorporez les raisins, la gousse de vanille fendue et grattée puis laissez cuire à feu vif durant 5 minutes. Lorsque le jus a la consistance d'un sirop, réservez.

Finition et présentation :

Disposez sur chaque assiette les biscuits sortant du four. Cernez de raisins poêlés avec leur sauce.

#### L'astuce du chef

On peut accompagner ce dessert d'une glace à la vanille.

### METHOD

For the biscuits:

- 1 - Melt the white chocolate, the butter and the cream in a bain-marie. Mix the winter squash, the corn starch, two eggs and two yolks together then add the cream mixture.
- 2 - Whisk the 6 eggs whites until stiff, sprinkle on the castor sugar and continue to whisk until the whites are very glossy.
- 3 - Delicately blend the two mixtures together, then add the chopped hazelnuts. Pour into flexible muffin tins and bake in the oven at 180 °C (gas mark 4) for 20 minutes.

Pan-fried grapes:

- 1 - Cut open the grapes and remove the seeds. Melt the butter in a frying pan, add the granulated sugar and leave to caramelize.
- 2 - Add the grapes, split the vanilla pod in half and scrape out the seeds, then leave to cook on high heat for 5 minutes. Once the juice is syrupy, set aside.

Finishing touches and presentation:

Place the warm biscuits on each plate. Encircle with pan-fried grapes and their sauce.

#### Chef's tip

This dessert can be served with vanilla ice-cream.



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union