

Bouchées chayotte (chouchou, christophine)

Ingrédients pour 30 bouchées environ : 1 belle chayotte, 2 C. à soupe d'huile d'olive, 2 œufs, ½ dose de safran ou de curcuma, 10 cl de crème fraîche, 60 gr de farine, sel, poivre, pignons de pin et échalotte.

- Pelez la chayotte à l'économe, enlevez l'amande à l'intérieur, la râper
- Saler et mettre dans une passoire. Après ½ heure, pressez avec vos mains pour enlever l'excès d'eau
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile, y faire revenir la purée de chayotte 5 mn à feu vif
- Ajoutez l'échalote hachée puis faire cuire 5 mn environ jusqu'à ce qu'elle commence à dorer. Ajoutez le safran et éteindre le feu.
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème fraîche et la farine.
- Ajoutez la chayotte cuite, resalez un peu et poivrez.
- Versez dans une plaque de petits moules en silicone avec quelques pignons de pin sur le dessus et faire cuire au four 10 à 15 mn à 180°C.