

Beignets de courge*

Ingrédients (4 personnes) :

<ul style="list-style-type: none">• 500g de courge• 2 œufs• 2 cas de farine	<ul style="list-style-type: none">• 2 gousses d'ail• 1/3 botte de persil• sel & poivre
---	--

Râper la courge au robot, hacher l'ail et le persil et mélanger le tout.

Ajouter les œufs préalablement battus ainsi que la farine et mélanger pour obtenir une préparation bien homogène.

Faire chauffer un fond d'huile de cuisson dans une sauteuse. A l'aide d'une cuillère à soupe, former de petites galettes (de la taille de la paume de la main). Les placer dans le bain de friture 1 à 2 minutes de chaque côté, puis les déposer au fur et à mesure sur du papier absorbant. Servir tiède.

Courge* rôtie aux herbes

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Épluchez la courge et coupez-la en dés. Placez-les dans un saladier, versez un filet d'huile, des herbes, du sel et du poivre. Enrobez bien les dés de courge, puis répartissez-les sur la plaque du four.

Enfournez pendant 10 min. Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.

Pommes duchesses à la courge*

<ul style="list-style-type: none">• 600g pomme de terre farineuse• 300g de courge ferme à la cuisson• 20g de beurre	<ul style="list-style-type: none">• 3 jaunes d'œuf• Sel, muscade, thym
---	---

Couper les pommes de terre en gros morceaux. Les cuire à l'eau salée en les gardant bien fermes. Épépiner la courge, l'éplucher et la débiter en cubes. Après 10 minutes de cuisson, les ajouter aux pommes de terre et cuire le tout jusqu'à tendreté. Jeter l'eau de cuisson et mettre les légumes sur la plaque encore chaude afin que l'eau s'évapore. Réduire le tout en purée au passe-vite. Ajouter le beurre et les jaunes d'œuf puis battre jusqu'à consistance lisse. Relever de sel et de noix de muscade. Préchauffer le four à 220 °C. Remplir une poche à douille lisse de la préparation. Sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, presser des petites tours en spirale. Effeuille le thym par-dessus puis glisser au four et cuire env. 7 min.

**potimarron, butternut, musquée, spaghetti, Jack be little, pâtisson, patidou...*



Gratin de courge spaghetti aux poireaux

Ingrédients: (pour 6 à 8 personnes) :

<ul style="list-style-type: none">• 1 courge spaghetti de taille moyenne (1,5 à 2 kg)• 400 à 500 g de poireaux• 100 g de râpé (emmental, gruyère...)• 200 à 250 g de mozzarella• 2 œufs• 200 ml de lait	<ul style="list-style-type: none">• 125 ml de bouillon (poulet ou légumes)• 4 à 6 c. à soupe de chapelure• Noix de muscade• Huile d'olive• Sel et poivre
--	--

Faites cuire la courge spaghetti à l'eau : utilisez une grande marmite dans laquelle vous posez la courge. Couvrir d'eau. Amenez à ébullition puis salez l'eau. Laissez cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau transperce facilement la peau et la chair de la courge.

Refroidissez-la, en la trempant dans un bac d'eau froide (pour stopper la cuisson). Coupez-la en deux. Retirez les graines puis la chair à l'aide d'une cuillère (gardez les graines pour en faire des graines de courge au sel pour l'apéro).

Rincez puis coupez les poireaux en lamelles. Faites-les fondre dans un filet d'huile d'olive. Mouillez avec le bouillon.

Faites évaporer les liquides sur feu doux.

Ajoutez la chair de courge spaghetti et faites cuire en mélangeant constamment.

Une fois les liquides évaporés, saupoudrez de farine.

Mélanger en chauffant à feu doux.

Retirez la poêle du feu. Incorporer les œufs battus, le sel, le poivre et la muscade. Ajoutez le lait chaud et finalement, le râpé.

Verser dans un plat à gratin, répartissez la mozzarella coupée en fines tranches. Parsemez de chapelure. Salez, poivrez. Saupoudrez de muscade.

Déposez dans le milieu du four à 210-220°C.

Faites cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une petite croûte dorée se soit formée sur le dessus.

Moelleux au butternut, raisins secs, orange et épices de Noël

Pour un moule d'environ 22cm de diamètre:

- 100g de purée de butternut
- 100g de farine blanche
- 50g de farine complète
- 120g de sucre blanc
- 3 œufs

- 100ml de lait entier
- 75g de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de zestes d'orange
- 1 sachet de thé noir
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère café des épices suivantes: cannelle, gingembre, anis et muscade

Faire bouillir de l'eau et infuser le thé noir pendant 5min. Y plonger les raisins et laisser tremper. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner le moule à manquer. Fouetter les œufs avec le sucre et les épices. Ajouter petit à petit les farines et la levure. Incorporer la purée et les zestes d'orange. Faire tiédir le lait et verser dessus. Mélanger. Egoutter les raisins et les incorporer à la pâte. Verser le tout dans le moule et enfourner pour environ 50min. Vérifier la cuisson, le moelleux est cuit lorsque la lame d'un couteau ressort propre. Laisser le gâteau tiédir et démouler.



Nos Racines

