

Entrée

Velouté de potimarron

Pour 4 convives

1 ou 2 potimarrons (800 g) - 1 oignon - huile d'olive - 150 g de crème entière épaisse - fond de volaille ou cube pour bouillon - sel - poivre

Préparation

Laver, éplucher et découper en cubes le(s) potimarron(s). Faire revenir l'oignon émincé puis les cubes de potimarron dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Déglacer avec ½ litre d'eau additionné de fond de volaille ou d'un cube pour bouillon. Cuire à petits bouillons jusqu'à ce que le potimarron s'écrase facilement, environ 20 min. Mixer, saler, poivrer, ajouter la crème.

Variantes :

- décorer d'un peu d'herbe fraîche (pluches de cerfeuil, ciboulette ciselée, feuilles de thym...)
- servir avec des croûtons (faits maison ?)
- et/ou de fines tranches de chorizo
- ou avec une crème fouettée au parmesan (fouetter 15 cl de crème fleurette entière, saler légèrement, poivrer et ajouter 2 cuillères à soupe de parmesan râpé)

Raffiné



Plat

Gratin de butternut

Pour 4 convives

1 ou 2 butternuts (1,2 kg) - 60 g de beurre - 40 g de farine - 400 ml de lait entier - 100 g de comté râpé - noix de muscade - sel - poivre

Préparation

Laver, éplucher et découper en cubes la (les) butternut(s). Faire cuire à l'eau salée et à petits bouillons une vingtaine de minutes. Mettre dans une passoire pour bien égoutter (préférable la veille pour le lendemain). Écraser à la fourchette pour obtenir une purée grossière. Préparer une béchamel avec le beurre, la farine et le lait, une pincée de muscade, sel et poivre. Mélanger la purée de butternut et la béchamel, verser dans un plat à gratin, recouvrir de comté râpé et mettre au four préchauffé à 180°C pendant 20 min puis à 210°C pendant 5 min.

Variantes :

- cuire les cubes de butternut à la vapeur
- ajouter des lardons grillés ou un oignon émincé et caramélisé
- renforcer le goût de la béchamel avec quelques gouttes de tabasco
- mettre la béchamel sur la purée sans les mélanger
- etc.

Chaleureux



Avec le fromage

Pumpkin bread

Pour un pain

Une tranche de courge d'environ 800 g - 90 g de sucre glace - 60 g de beurre mou - 3 œufs - noix de muscade - 380 g de farine - un sachet de levure chimique - sel - 80 g de noix hachées

Préparation

Laver, éplucher et détailler la courge en cubes. En faire cuire 600 g dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre, 20 à 25 min. Bien égoutter. Mixer. Verser dans un saladier, ajouter le sucre, de la noix de muscade râpée, le beurre et les œufs et mélanger. Dans un autre saladier, tamiser la farine, la levure et un peu de sel, former un puits et incorporer le contenu de l'autre saladier puis les noix. Beurrer un moule à cake et faire cuire environ 1 heure dans un four préchauffé à 180°C.

Les plus :

- utiliser des noix de pécan, plus tendres
- utiliser d'autres épices en poudre, cannelle, gingembre, clous de girofle, seules ou en mélange
- avant d'enfourner, saupoudrer de noix hachées et de graines de courge

d'ailleurs

