



Toutes les Courges sont dans la Nature



Pâtisson

« le bonnet de Prêtre »

Potage de Pâtisson

Laver puis couper le Pâtisson en cubes. Vous pouvez choisir d'enlever la peau ou non.

Mettre les cubes de pâtisson dans 1 litre d'eau avec du bouillon de volaille.

Après avoir salé et poivré, laissez cuire 20 minutes jusqu'à ce que les cubes de Pâtisson soient tendres.

Mixer.

Ajouter de la crème fraîche et une pincée de muscade avant de servir chaud dans un bol.

Pâtissons gratinés

Préparez le pâtisson comme la recette ci-dessus jusqu'au mixage.

A part, cassez 3 œufs.

Réservez les blancs

Battre les jaunes puis ajouter un verre de lait, 70g de gruyère râpé et un peu de gingembre en poudre. Montez les blancs en neige et incorporez-les au mélange.

Mélangez cette préparation au Pâtisson mixé avec 50g de beurre en morceaux.

Dans un plat beurré, ajoutez le mélange et saupoudrez de gruyère râpé pour le gratiné. Faites dorer au four.



Les courges BIO origine France produites dans la région

Jean Marie BERTHELOOT, Xavier RIVENET producteurs biologiques.



Toutes les Courges sont dans la Nature



Acorn

« La variété Reine de la Table »

Cette courge a une forme de gland de Chêne et se propose en deux couleurs blanche ou vert foncé.

Cette courge, un peu poivrée, a un arrière goût d'amande et de noix.

Galette de Courge ACORN

Epluchez la courge, enlevez les pépins et râpez 400g de courge.

Dans un saladier, mélangez 40g de farine, 12cl de crème fraîche, un œuf et une pincée de sel pour obtenir une pâte.

Coupez une tête d'ail et mélangez-la à la pâte et à la courge râpée.

Aplatissez le tout en petites galettes que vous faites cuire de chaque côté dans une poêle.

Vous pouvez ajouter du fromage râpé sur le dessus de la galette.



Les courges BIO origine France produites dans la région

Jean Marie BERTHELOOT, Xavier RIVENET producteurs biologiques.



Toutes les Courges sont dans la Nature



Spaguetti

« Le Spaguetti végétal »

Courge spaghetti à la carbonara

Faire cuire la courge spaghetti entière dans une casserole environ 1h ou 30 min dans une cocotte-minute.

Ensuite la couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les graines et tirer la chair avec une fourchette. Laisser égoutter.

Dans une poêle, faire revenir des lardons et des oignons, mettre les spaghettis de courge et ajouter de la crème. Saler et poivrer et enfin saupoudrer de parmesan.

Courge au boursin (4pers)

- 1 courge spaghetti
- la moitié d'un paquet de boursin
- noix de beurre
- sel et poivre

Couper la courge en deux dans le sens de la longueur. Mettre au four pendant 30 min à 240°C (thermostat 8).

Effilochez les spaghettis et mélanger avec les autres ingrédients.

Délicieux avec un poulet rôti.



Les courges BIO origine France produites dans la région

Jean Marie BERTHELOOT, Xavier RIVENET producteurs biologiques.



Toutes les Courges sont dans la Nature



Muscade

Flan de courge Muscade (6pers)

- 750 g de chair de courge "muscade"
- 125 g de sucre en poudre
- 100 g de maïzéna - 3 gros œufs ou 4 petits
- 1/2 litre de lait - 10 cl de crème
- 3 petites oranges bio ou 2 grosses
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Caraméliser un moule à manqué (caramel : sucre, un peu d'eau.)

Couper la chair du potiron en gros dés. La faire cuire à la vapeur à l'autocuiseur pendant 15 min. Bien égoutter.

Presser le jus des oranges, râper le zeste de l'une d'entre elles.

Dans une casserole, mélanger la maïzéna au lait froid, faire épaissir sur le feu jusqu'au premier bouillon. Ajouter hors du feu le sucre, le sel, le jus d'orange, le zeste et les divers aromates, y compris le rhum.

Battre les œufs en omelette.

Verser la courge bien égouttée, le contenu de la casserole et les œufs battus dans le bol d'un robot électrique. Mixer le tout.

Verser l'appareil dans le moule caramélisé. Faire cuire au bain marie pendant 1 heure.

Démouler et laisser refroidir avant de consommer.



Les courges BIO origine France produites dans la région

Jean Marie BERTHELOOT, Xavier RIVENET producteurs biologiques.