



POTIMARRON

CAKE SALÉ AU POTIMARRON

- Ingrédients :
- 300 g de purée de potimarron
 - 150 g de lardons
 - 3 œufs
 - 10 cl de lait
 - Sel, poivre
 - 60 g de beurre fondu

Dans un saladier, battre le beurre fondu et les œufs pour obtenir un mélange mousseux.

Ajouter alors la purée de potimarron, le lait, la farine.

Bien pétrir le tout. Introduire les petits lardons, puis tous les autres ingrédients. (On peut y ajouter aussi : gruyère en dés, champignons de Paris, pignons de pin ou autres graines grillées, persil haché, olives etc.) Bien mélanger, saler et poivrer.

Graisser un moule à cake, y verser la préparation. Éventuellement, saupoudrer de pignons de pin.

Faire cuire à four chaud (th. 8) pendant 45 minutes environ.

Manger tiède ou froid accompagné d'une salade.

VELOUTÉ DE COURGE FACILE

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20mn

Ingrédients :

- De la courge (la taille de celle ci n'est pas importante)
- sel, poivre

Inutile d'éplucher la courge.

Enlever les graines et les filaments. Couper la en petits morceaux.

Mettre les morceaux de courge dans une marmite ou casserole.

Ajouter de l'eau à mi hauteur des morceaux de courge.

Saler et poivrer un peu.

Laisser cuire environ 20 mn.

Une fois cuite passer la au mixer et régalez-vous!

Selon vos envies, vous pouvez servir avec des croutons, de l'ail de la crème fraîche...



POTIMARRON

CAKE À LA COURGE

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 morceau de courge (cru avec la peau environ 750 g)
- 30 g de beurre
- 125 g de boursin ail et fines herbes
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de 4 épices
- 4 œufs
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de gruyère râpé
- 10 cl de lait

Couper la courge en petits dés et les faire cuire à la vapeur. Mixer afin d'obtenir une purée.

Dans une poêle faire fondre le beurre, y rajouter la chair de courge écrasée, le boursin et les épices.

Laisser cuire environ 15 minutes et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans un saladier, battre les œufs, rajouter la courge, la farine et la levure puis battre au robot.

Ajouter le gruyère râpé.

Si la pâte est trop dure, rajouter le lait.

On doit obtenir une pâte plutôt liquide.

Verser dans un moule à cake et cuire au four pendant 50 minutes.

Vérifier tout de même la cuisson avec une lame de couteau.

TOURTE À LA COURGE

Ingrédients :

- 1 kg de courge
- 2 pâtes feuilletées
- 1 oignon
- 250 g de lardons
- 1 œuf, sel et poivre

Découper un morceau de courge en petit dés ainsi qu'un oignon et les faire dégorger dans un plat avec du sel.

Dans un plat assez haut, disposer une pâte feuilletée sur laquelle vous verserez le mélange courge oignon, ajouter 250g de lardons et poivrer. Ajoutez un peu de crème fraîche.

Recouvrir d'une pâte feuilletée et étalez au pinceau un jaune d'œuf.

Faire cuire 30 à 40 min dans un four à 180°, mettre une feuille d'aluminium si besoin.



POTIMARRON

GRATIN DE COURGE

Ingrédients :

- 1 Courge
- Beurre
- Crème fraîche
- Fromage râpé

Débidter la courge en cubes de taille moyenne. Disposer les morceaux dans une casserole, couvrir d'eau salée.

Laisser cuire à découvert 15 à 30 minutes. Vérifier la cuisson en piquant avec une fourchette, faire attention au manque d'eau.

Lorsque c'est cuit, écraser au moulin à légumes (grille fine).

Incorporer un peu de beurre et de crème fraîche, bien mélanger le tout.

Graisser un plat à gratin, verser la préparation, saupoudrer de comté ou gruyère râpé.

Faire dorer au four une vingtaine de minutes.

Ce plat délicieux évoque une purée de pommes de terre à laquelle on aurait ajouté des œufs et quelques épices.

GNOCCHI DE COURGE

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 600 g de purée de courge très sèche
- 2 œufs
- Sel fin
- Environ 150 g de farine
- 70 g de beurre

Peler les courges, ôter les graines, débidter en dés et faire cuire à la vapeur à découvert.

Mixer pour obtenir une purée très sèche.

Ajouter alors les œufs et le sel, la moitié de la farine, et bien travailler le tout avec une cuillère en bois. Ajouter le reste de la farine petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Sur une tôle légèrement farinée, rouler la pâte en boudin, débidter en tronçons, comme des quenelles.

Faire cuire à l'eau bouillante salée, jusqu'à ce que les gnocchis remontent à la surface. Les retirer à l'écumoire.

Servir avec du beurre fondu et du fromage râpé, que l'on peut éventuellement faire gratiner.



POTIMARRON

POTIMARRON BRAISÉ

Ingrédients :

- 1.5 kg de potimarron
- 1 kg de bœuf à braiser
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 chou frisé
- Sel, poivre.

Dans une cocotte en fonte, verser l'huile d'olive et faire revenir les oignons émincés, l'ail et la viande.

Pendant ce temps, laver le potimarron, évider-le et le couper en gros dés.

Laver le chou et le couper en lanières.

Lorsque la viande est bien dorée, ajouter les dés de potimarron, le chou, saler, poivrer et couvrir.

Laisser mijoter 2 heures à feu doux en surveillant régulièrement.

Servir bien chaud.

CROQUETTES DE COURGE

Ingrédients :

- 600 g de purée de courge
- 4 œufs
- sel, poivre

Faire une purée très sèche et très fine en cuisant la courge à la vapeur puis en passant au moulin à légumes. Casser les œufs un à un. Bien mêler le tout. Le mélange doit être très épais. Au besoin, rajouter un peu de farine.

Laisser reposer la préparation au réfrigérateur, elle sera plus ferme et plus facile à mettre en forme. Confectionner des boulettes ou des petits rouleaux comme des quenelles, les rouler dans la farine ou la chapelure. Faire cuire dans une friture très chaude sur toutes les faces, sortir et faire égoutter sur du papier absorbant.

Accompagner d'une salade verte.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



POTIMARRON

COURGE PANÉE

Ingrédients :

- 1 kg de courge
- 1 œuf
- 100 g de chapelure
- 100 g de beurre
- 100 d'emmental (ou autre fromage râpé)
- sel et poivre

Couper la courge en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Passez ces tranches dans l'œuf salé battu, puis dans la chapelure.

Après avoir laissé au frais 1 h, faire dorer les tranches des 2 côtés et les cuire lentement dans le beurre blondi sans les superposer.

Saler, poivrer et sur chaque tranche, mettre une fine tranche de fromage.

Couvrir et maintenir le feu bas jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

On peut mettre aussi quelques minutes à four chaud.

POTIMARRON CASSEROLE

Ingrédients :

- 1 beau potimarron
- Lardons
- Lait

Découper en biais un couvercle sur le haut du potimarron. Retirer les graines et les filaments.

Mettre dans la cavité les lardons et le lait (jusqu'à 1 cm du bord).

Replacer soigneusement le couvercle.

Disposer le tout dans un plat.

Cuire l'ensemble à four chaud pendant 1 à 1 ½ heure selon la grosseur du potimarron.

Pour vérifier la cuisson, enfoncer délicatement un couteau entre le couvercle et « la casserole. »

Ouvrir le couvercle.

Servir la chair, qui a la consistance d'une purée, à la cuillère.

Accompagner le potimarron casserole avec du riz et une salade.

Variante : farcir avec oignons tomates viande hachée, etc....



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



POTIMARRON



Recette



Recette