



LES JARDINS DU GIESSEN



SUCRINE DE BERRY

NOM DE LA RECETTE	Page
CAKE À LA POMME ET À LA SUCRINE DU BERRY	2
COURGE SUCRÉE ET SON PAIN D'ÉPICE CRAQUANT	2
SUCRINE DU BERRY EN PAPILOTE	3
CONFITURE DE SUCRINE DU BERRY	3

NOM DE LA RECETTE	Page



SUCRINE DE BERRY

CAKE À LA POMME ET À LA SUCRINE DU BERRY

- Ingrédients :
- 3 œufs,
 - 170g de sucre,
 - 200g de farine,
 - 1/2 sachet de levure,
 - 120g de beurre,
 - 120g de sucrine du Berry,
 - 200g de pommes,
 - Une cuillère à café de cannelle

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le refroidir.

Épluchez et râpez les pommes et la courge avec une grosse râpe.

Farinez-les un peu.

Au robot, mélangez les œufs et le sucre, puis le beurre fondu, enfin la farine tamisée, la cannelle et la levure. Ajoutez les pommes et la sucrine du Berry. Mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et faites cuire 40 minutes.

COURGE SUCRÉE ET SON PAIN D'ÉPICE CRAQUANT

- Ingrédients pour 2 personnes :
- 150 g de courge sucrine du Berry crue que l'on cuit à la vapeur et que l'on égoutte bien.
 - 3 cuillères à soupe. de miel de châtaigne
 - 2 beaux abricots secs moelleux
 - 3 tranches de pain d'épices
 - 15 g de beurre salé.

Mixez la courge froide avec le miel et les abricots. Réservez au frais.

Faites dorer sur feu très doux le pain d'épices dans le beurre salé, en l'écrasant bien pendant 10 minutes. Réservez.

Disposez les miettes dans 2 verrines, surmontez de la purée, servez aussitôt.



SUCRINE DE BERRY

SUCRINE DU BERRY EN PAPILOTE

 Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Sucrine du Berry
- citron
- sucre de canne

Lavez, épépinez et coupez la Sucrine en dés.

Disposez les morceaux sur une feuille d'aluminium.

Saupoudrez de sucre de canne et de jus de citron.

Refermez les papillotes et faites cuire 15 mn au four (Th 6-7).

Vous pouvez également utiliser du Patidou ou de la Butternutt.

CONFITURE DE SUCRINE DU BERRY

Ingrédients :

- 2 kg de sucrine du Berry
- 1 kg de sucre roux
- 1 kg de sucre cristallisé
- 3 oranges (jus et zeste)
- 2 citrons (jus et zeste)

Cuire à feu vif pendant 1 heure

Mettre en pots, fermer les couvercles et retourner les pots, laisser refroidir !



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



SUCRINE DE BERRY



Recette



Recette