



FRITES DE COURGE HUBBARD BLEUE AU CURRY

Ingrédients

- courge Hubbard bleue de grosseur moyenne, pelée, nettoyée de ses graines et filaments, coupée en grosses languettes
- huile d'olive
- Poudre de curry
- Gros sel

Mode opératoire

1. Dans un saladier, déposer les languettes de courge. Verser un peu d'huile d'olive et bien les enrober.
2. Déposer les morceaux de courge sur une plaque recouverte de papier parchemin et saupoudrer-les de poudre de curry au goût. Cuire à 180° 30' jusqu'à ce que les frites soient dorées.
3. Sortir du four et saupoudrer de gros sel

SOUPE À LA COURGE HUBBARD BLUE OU GIRAUMON

Ingrédients

- 1 càs d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail
- 1 courge moyenne
- 1 boîte de lait de coco (400ml)
- Épice : gingembre, cumín, curcuma, curry, thym citron, sel, poivre

Mode opératoire

1. Faire revenir l'oignon dans l'huile, et l'ail
2. Ajouter les morceaux de courge et les laisser fondre
3. Ajouter un fond d'eau, mais pas de trop, juste pour cuire la courge et que cela ne colle pas, et ajouter les épices
4. Mixer et ajouter le lait de coco
5. Faire bouillir une fois et servir chaud

CONFITURE DE COURGE BUTTERNUT AUX ÉPICES

Ingrédients

- 800gr de chair de butternut
- 400gr de sucre
- 2 à 3 gousses de vanille
- 2 oranges pressées
- Zestes d'orange blanchis
- 2 pincées de gingembres
- 8 gousses de cardamomes

- 2/3 de sachet de pec

Mode opératoire

1. Couper et peler la courge en petits morceaux
2. Récupérer les zestes d'une orange et les blanchir
3. Faire macérer : le butternut, 250gr de sucre, la vanille, 1 orange pressée, les zestes, la cardamome et le gingembre = 1h (plus longtemps durera la macération, plus la préparation aura du goût. Idéalement, laisser macérer une nuit)
4. Ajouter le jus d'orange restant dans une casserole avec la préparation macérée et laisser mijoter 20'
5. Écraser la courge à la fourchette, porter à ébullition et ajouter le mélange : 4càs de sucre et 2/3 du sachet de pec
6. Porter à ébullition durant 3'
7. Ajouter le reste du sucre
8. Amener à ébullition 3'
9. Vérifier à l'aide d'une assiette que la confiture a pris et retirer les épices

Mise en pot

1. Laver à l'eau bien chaude, voir stériliser dans l'eau bouillante les pots et bien les sécher
2. Verser la gelée dans les pots
3. Placer un couvre confiture avec son élastique

CRUMBLE À LA COURGE BUTTERNUT ET AUX POMMES

Ingrédients pour la compote

- 2/3 d'une courge butternut
- 4 grosses pommes
- 40 cl de cidre
- 4 sachets de sucre vanillé
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable
- Eau

Ingrédients pour la pâte sablée :

- 200 g de farine
- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre

Mode opératoire

1. Eplucher et couper les pommes et la courge en morceaux.
2. Les mettre dans une casserole avec le cidre, le sirop d'érable et le sucre vanillé et les faire cuire pendant 30 à 45 minutes (Rajouter un peu d'eau en fin de cuisson).
3. Préparer la pâte sablée. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amandes, le beurre et le sucre avec les doigts.
4. Sabler la pâte dans les mains pour obtenir une poudre grossière
5. Préparer la pâte sablée
6. Disposer la compote dans un plat à gratin. et recouvrir la compote avec la pâte.
7. Cuire 30 minutes à 180°C.

CRUMBLE DE BUTTERNUT AU PARMESAN

Ingrédients

- 2 butternuts
- Épices au choix : cumin, sel, poivre, coriandre,...

Ingrédients pour la pâte sablée

- 250 grammes de beurre demi-sel
- 250 grammes de parmesan
- 250 grammes de farine

Mode opératoire

1. Eplucher les butternuts, les couper en petit dés. Les faire revenir dans du beurre. Ajouter un peu d'eau et des **épices** et laisser cuire durant 20'
2. Réaliser la pâte sablée. Mélanger la farine, le parmesan et le beurre demi-sel (mou), jusqu'à obtenir une matière friable (sablée).
3. Ecraser les dés de butternuts grossièrement et mettre dans le fond d'un plat à gratin. Saupoudrer du crumble et passer au four pendant 20 minutes à 200°C (th.6/7)

CUPCAKES À LA COURGE BUTTERNUT ET POMMES

Ingrédients

- 175g de butternut
- 75g de beurre
- 100g de farine
- 100g de sucre roux

- 100g de noisettes en poudre
- 2 œufs
- 5 cl de jus d'orange
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pomme
- 1 gousse de vanille
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 300g de mascarpone
- 4 cuillère à soupe de sucre glace
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre

Mode opératoire

1. Éplucher la moitié d'une courge butternut, couper en morceaux.
2. Faire cuire les dés de butternut dans 25g de beurre et 5 cl d'eau durant 20 minutes.
3. Éplucher et couper la pomme en petits dés.
4. Mélanger les œufs avec le sucre roux.
5. Ajouter le reste de beurre demi-sel préalablement fondu, le jus d'orange puis la farine et la poudre de noisettes.
6. Préchauffer le four à 180°C (th 6 ou 350°F).
7. Une fois le butternut cuit, mixer les morceaux en purée et l'incorporer à la préparation.
8. Fendre la gousse de vanille. Et mettre les graines dans la préparation.
9. Ajouter les épices et la levure. Incorporer les dés de pomme.
10. Garnir des moules à cupcakes au 3/4. Enfourner 35 minutes.
11. Une fois cuits, refroidir et préparer le topping (crème).
12. Mélanger le mascarpone et le sucre glace avec la vanille.
13. Ajouter quelques gouttes de colorant facultatif.
14. À l'aide d'une poche à douille, dresser le topping sur les gâteaux