

COURGE BUTTERNUT



Entrée

Butternut au chèvre

Préchauffer le four à 200°C. Tailler la partie pleine de la courge en 6 cercles d'environ 1 cm d'épaisseur. Eplucher et disposer dans un plat allant au four. Disposer sur chaque pièce, une demi-tranche de bacon et une fine tranche de chèvre. Parsemer d'échalotes. Saler, poivrer et parsemer de basilic. Dans le fond du plat mettre 300 ml d'eau et 1 bouillon cube émietté. Enfourner pour 20 min, couvrir le plat avec de l'aluminium et remettre à cuire 20 min



Plat

Lasagnes butternut et jambon cru

Couper la courge butternut en 2 dans le sens de la longueur, enlever les pépins. Mettre à cuire au four à 180°- 35 à 45 min. Contrôler la cuisson avec une pointe de couteau, la chair doit être tendre mais pas molle. Faire une béchamel (60gr de beurre, 60 gr de farine, 800ml de lait). Evider la butternut refroidie à la cuillère et assaisonner avec sel poivre et muscade. Couper 6 tranches de jambon cru en petits carrés. Dans un plat à lasagnes, disposer dans le fond des feuilles de lasagnes (9 à 12 au total selon la taille du plat) de façon à couvrir toute la surface. Recouvrir de butternut, puis de jambon, napper de béchamel, remettre des feuilles de lasagnes (faire 2 étages). Terminer par des feuilles de lasagnes, de la béchamel et un peu de fromage rapé. Enfourner 30 min à four préchauffé – 200°C. Déguster immédiatement.).



Accompagnement

Frites de butternut au four

Préchauffez le four à 210°C. Coupez la courge en frites. Dans un sac de congélation, mettez les frites, l'huile d'olive, les épices (paprika, raz el hanout, muscade...) le sel et le poivre. Secouez bien. Disposez les frites en une seule couche sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour environ 20 minutes.



Dessert

Muffin butternut

Préchauffez le four à 180°C. Dans une terrine, battez 2 œufs avec 120gr de cassonade jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporez ensuite 180gr de purée de courge en continuant de battre (fouet électrique). Ajoutez peu à peu 180gr de farine, ½ sachet de levure et de la cannelle, sans cesser de remuer. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Enfin, ajoutez 50gr de pépites de chocolat et remuez. Versez la préparation dans des moules à muffins. Enfournez pour 15 minutes.



COURGE BUTTERNUT



Entrée

Butternut au chèvre

Préchauffer le four à 200°C. Tailler la partie pleine de la courge en 6 cercles d'environ 1 cm d'épaisseur. Eplucher et disposer dans un plat allant au four. Disposer sur chaque pièce, une demi-tranche de bacon et une fine tranche de chèvre. Parsemer d'échalotes. Saler, poivrer et parsemer de basilic. Dans le fond du plat mettre 300 ml d'eau et 1 bouillon cube émietté. Enfourner pour 20 min, couvrir le plat avec de l'aluminium et remettre à cuire 20 min



Plat

Lasagnes butternut et jambon cru

Couper la courge butternut en 2 dans le sens de la longueur, enlever les pépins. Mettre à cuire au four à 180°- 35 à 45 min. Contrôler la cuisson avec une pointe de couteau, la chair doit être tendre mais pas molle. Faire une béchamel (60gr de beurre, 60 gr de farine, 800ml de lait). Evider la butternut refroidie à la cuillère et assaisonner avec sel poivre et muscade. Couper 6 tranches de jambon cru en petits carrés. Dans un plat à lasagnes, disposer dans le fond des feuilles de lasagnes (9 à 12 au total selon la taille du plat) de façon à couvrir toute la surface. Recouvrir de butternut, puis de jambon, napper de béchamel, remettre des feuilles de lasagnes (faire 2 étages). Terminer par des feuilles de lasagnes, de la béchamel et un peu de fromage rapé. Enfourner 30 min à four préchauffé – 200°C. Déguster immédiatement.).



Accompagnement

Frites de butternut au four

Préchauffez le four à 210°C. Coupez la courge en frites. Dans un sac de congélation, mettez les frites, l'huile d'olive, les épices (paprika, raz el hanout, muscade...) le sel et le poivre. Secouez bien. Disposez les frites en une seule couche sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour environ 20 minutes.



Dessert

Muffin butternut

Préchauffez le four à 180°C. Dans une terrine, battez 2 œufs avec 120gr de cassonade jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporez ensuite 180gr de purée de courge en continuant de battre (fouet électrique). Ajoutez peu à peu 180gr de farine, ½ sachet de levure et de la cannelle, sans cesser de remuer. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Enfin, ajoutez 50gr de pépites de chocolat et remuez. Versez la préparation dans des moules à muffins. Enfournez pour 15 minutes.

