

Gratin de Potimarron

- ♦ potimarron 1 kg
- ♦ pommes de terre 200gr
- ♦ carottes 100 gr
- ♦ 1 oignon
- ♦ 1 bouillon cube
- ♦ ail, muscade
- ♦ crème fraîche (liquide de préférence)
- ♦ fromage rapé

Préparation 30', Cuisson 15' (en autocuiseur) + 30' (au four)

Préparation de la purée

Coupez les légumes en morceaux, il n'est pas utile d'éplucher le potimarron dont la peau fine fond à la cuisson,

Dans votre autocuiseur, faites revenir les légumes coupés en morceaux dans un peu de matière grasse, beurre, huile d'olive, etc... suivant vos habitudes.

Ajoutez l'eau jusqu'au tiers des légumes environ: le potimarron va rendre un peu d'eau et la purée doit rester assez consistante.

Salez et épicez. Faites cuire 15 min.

Préparation du gratin

Frottez d'ail votre plat à four (à bords hauts de préférence).

Passez votre purée au moulin à légumes. Ajoutez la crème fraîche, le fromage rapé.

Vous pouvez disposer sur le plat quelques tranches de lard fumé cuit, ou des champignons (avec des cèpes en tranche fine, pour les amateurs...).

Pour cette recette, on peut utiliser toutes les variétés à chair ferme, rendant peu d'eau (Potimarron)

Trucs et astuces:

Si la peau de votre potimarron ou de votre courge s'épluche facilement comme le potimarron, , alors, paradoxalement, il n'est pas utile de l'éplucher: en effet cette peau fondra à la cuisson, donnant, de plus, une jolie couleur à la préparation (c'est le cas du potimarron). Si par contre cette peau est coriace ou épaisse, il vous faudra un bon couteau et un peu plus de patience ...

Soupe de Potiron

- ♦ potiron 2 kg
- ♦ pommes de terre 300gr
- ♦ carottes 200 gr
- ♦ oignon 200 gr
- ♦ 1 bouillon cube
- ♦ ail, muscade

facultatif :

Crème fraîche ou une portion de "Vache qui rit"

Préparation 30', Cuisson 15' + 30'

Procédez comme pour le gratin de potimarron, mais en ajoutant un peu plus d'eau (jusqu'au ¾ de la hauteur des légumes). Le résultat devant être beaucoup plus liquide. Il sera toujours temps d'ajouter de l'eau en fin de cuisson si vous jugez la soupe trop épaisse,

Vous pouvez prolonger la cuisson de la purée 10' supplémentaires, Une fois la purée cuite, passez au moulin à légume (ou à défaut au mixer).

La soupe est prête.

Vous pouvez l'enrichir d'une bonne rasade de crème fraîche liquide ou, plus étonnant, d'une portion de "Vache qui rit", dispersée au mixer,

Pour cette recette, on peut utiliser : Potiron turban turc, Jaune gros de Paris, Rouge vif d'Étampes, La Madera, Musquée de Provence, Musquée d'Ancenis, Courge olive, Hubbard...

Trucs et astuces:

Une idée originale: si vous utilisez un gros potiron à peau ferme, creusez le délicatement après avoir y découpé un chapeau et récupérez la chair. Vous l'utiliserez comme plat de service pour y servir votre soupe, après l'avoir rempli et passé au four ½ heure, enveloppé dans plusieurs feuilles de papier aluminium.

Pain d'épice au potiron

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 125 g d'abricots secs• 250 g de miel• 25 cl de lait• 60 g de beurre fondu• 250 g de purée de potiron• 2 jaunes d'œufs• 10 g de bicarbonate de sodium | <ul style="list-style-type: none">• 500 g de farine complète• 250 g de farine blanche• 1 cuillère à thé de cannelle• 1 pincée de clou de girofle en poudre• 200 g de noix et de dattes coupées en dés• Beurre pour le moule |
|--|--|

Réchauffez le four (Th 7). Faites tremper les abricots secs dans de l'eau chaude, 5 minutes, puis égouttez les et laissez refroidir.

Dans une casserole, délayez le miel et le lait, à feu moyen, jusqu'à ce que le lait arrive à ébullition ; laissez tiédir hors du feu et ajoutez le beurre.

Laissez refroidir puis incorporez la purée de potiron, les jaunes d'œufs et le bicarbonate. Ajoutez les farines, les épices, puis les fruits et les noix. Mélangez bien.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné, puis laissez cuire environ 1 heure ; vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans le pain (elle doit ressortir sèche).

Laissez refroidir 15 minutes et démoulez sur une grille

Verrine de Potimarron aux Pommes

Fondantes

pour 8 verrines

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Un ½ potimarron• 2 pommes• 15 cl de crème liquide | <ul style="list-style-type: none">• 8 amandes fumées et salées• Beurre, sel, poivre. |
|---|---|

Préparation 30', Cuisson 20' Temps de repos 1H

Lavez et videz le potimarron. Coupez en morceaux et placez dans une casserole. Couvrez d'eau froide, salez et portez à ébullition. Mettez à cuire pendant 20 minutes à petits bouillons. Egouttez et mixez au blender. Débarrassez et laissez refroidir.

Coupez les pommes en 2 et retirez le cœur. Emincez en petits dés. Dans une sauteuse, faites fondre une noix de beurre. Saisissez les dés de pommes pendant 5 minutes. Remuez régulièrement. Laissez refroidir. Salez et poivrez légèrement.

Montez la crème liquide en chantilly. Salez légèrement à la fin.

Dans les verrines, dressez les pommes puis la purée de potimarron.

Terminerez avec la crème chantilly et posez une amande.