

La confiture de cheveux d'ange

De Mamie Filo

Ingrédients :

1 kg de courge de Siam

700 g de sucre

1 ou 2 Bâtons de cannelle

1 citron (non traité)



- Casser en gros morceaux la citrouille
- Mettre à cuire pendant 1 heure
- Puis égoutter et couvrir d'eau froide
- Laisser pendant 7 ou 8 heures dans l'eau
- Puis égoutter et les effiloche
- Peser et mettre :
 - 1 kg de pulpe
 - 700 gr de sucre
 - + 1 ou 2 bâtons de cannelle
 - et 1 écorce de citron
- Faire cuire pendant 45 minutes ou 1 heure
- Mettre en pots et fermer

Cake au potimarron et aux lardons

Ingrédients pour 6 personnes

700 gr de potimarron
3 oeufs
150 gr de lardons
10 cl de lait
70 gr de beurre
50 gr de pignons de pin
150 gr de farine
1 sachet de levure
Une pincée de noix de muscade
Sel, poivre

Retirer l'écorce et les graines du potimarron. Rincer, égoutter et découper la chair en dés. Cuire dans l'eau bouillante salée (30 minutes) ou à la vapeur. Réduire en purée.

Faire revenir les lardons à la poêle puis les égoutter.

Dans une terrine, mélanger la farine et la levure. Y rajouter les oeufs et délayer avec le lait. Ajouter 60 gr de beurre fondu, la purée de potiron, les lardons, les pignons de pin et la muscade. Mélanger, saler et poivrer.

Verser cette pâte dans un moule à cake beurré.

Cuire au four préchauffé à 180 °C (th 6) pendant 1 heure 15 minutes environ. Une lame de couteau plantée dans le cake doit ressortir sèche. Démouler et servir tiède.

Blinis potiron

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g de potiron
2 oeufs jaunes et blancs séparés
75 g de farine
25 g de beurre fondu
Une pincée de muscade
Sel et poivre
Une petite brique de crème de soja ou un yaourt nature

Éplucher et couper le potiron en morceaux le cuire à la vapeur 10 minutes environ.

Les écraser à la fourchette. Mettre la purée obtenue dans une passoire fine et la faire égoutter.

Dans un saladier battre les oeufs (jaune), la crème de soja ou le yaourt et le beurre fondu. Ajoutez la purée de potiron égouttée, puis la farine, la muscade, sel et poivre.

Laisser reposer quelques minutes.

Ajouter les blancs en neige.

Faire chauffer une poêle à blinis ou crêpières légèrement beurrée et déposer une louche ou des petits tas.

Cuire 5 minutes (retourner à mi cuisson).

Galettes au potiron (recette salée)

Ingrédients pour 6 personnes :

300 gr de purée de potiron
1 oeuf
30 gr de fromage frais (type St Moret)
75 gr de farine
2 c. à s. d'huile
Une pincée de noix de muscade
Sel, poivre

Battre l'oeuf. Le mélanger avec le fromage et la farine. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Déposer de grosses cuillerées de purée en espaçant les galettes. Faire cuire 3 ou 4 min sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servir bien chaud avec une salade verte au comté et aux noix.

MOELLEUX ÉPICÉ AU COCO-POTIRON

Ingrédients (pour 8 personnes)

90 g de farine
1 c à café rase de levure (environ 4 g)
90 g de sucre (mélanger sucre blanc et cassonade brune si possible)
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs
125 g de beurre mou
40 g de noix de coco râpée
130 g de potiron râpé (ou de la butternut ou du potimarron)
1 c à café rase de cardamome en poudre

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Travailler le beurre mou avec les sucres à l'aide d'un fouet pour en faire une pâte.

Incorporer les oeufs un à un en travaillant bien la pâte toujours avec le fouet.

Ajouter ensuite la noix de coco râpée, la farine tamisée avec la levure, la cardamome et le potiron.

Verser la préparation dans un moule et faire cuire 35 à 40 minutes selon votre four.

Servir nature ou avec de la chantilly ou de la glace vanille !