

Atelier autour de la courge -

Carpaccio de butternut, vinaigrette à l'ail noir et graines de courge grillées



Ingrédients

1 petite courge butternut
(ou un morceau de courge bien ferme)
2 cuillères à soupe
d'huile d'olive
Un peu de jus de citron
2 gousses d'ail noir
1 cuillère à soupe de
vinaigre balsamique
3 cuillères à soupe
d'huile d'olive
1 cuillère à café de
moutarde de Dijon
Fleur de sel
Poivre du moulin

Directions

- Épluchez la courge butternut et retirez les graines.
- Utilisez une mandoline pour couper la courge en tranches très fines (1 à 2 mm d'épaisseur).
- Disposez-les en rosace ou à plat sur une grande assiette ou plusieurs petites assiettes.
- Arrosez légèrement les tranches de butternut d'un filet d'huile d'olive.
- Saupoudrez de fleur de sel et de poivre fraîchement moulu. Si vous le souhaitez, ajoutez quelques gouttes de jus de citron pour apporter une touche d'acidité.
- Écrasez les gousses d'ail noir à la fourchette ou mixez-les pour obtenir une purée.
- Dans un bol, mélangez l'ail noir écrasé, la moutarde de Dijon, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Fouettez bien jusqu'à obtenir une vinaigrette homogène.
- Rajoutez par dessus quelques graines de courge torréfiées.

Atelier autour de la courge - Raviole de courge rôtie, sauce au comté et thym



Ingrédients

Pâte à raviole :

300 g de farine
3 œufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel

Farce courge et ricotta:

400 g de courge butternut ou
potimarron
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail
100 g de ricotta ou de fromage de
chèvre frais
50 g de parmesan râpé
Sel, poivre
Quelques brins de thym

Sauce au comté et au thym:

200 g de comté râpé
20 cl de crème liquide entière
10 cl de lait
1 branche de thym frais
Sel et poivre

Directions

- Dans un saladier, versez la farine et formez un puits.
- Ajoutez les œufs battus, l'huile d'olive et une pincée de sel. Mélangez progressivement la farine avec les œufs à l'aide d'une fourchette, puis pétrissez la pâte à la main jusqu'à obtenir une texture lisse et élastique (environ 10 minutes).
- Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez reposer au frais 30 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C. Coupez la courge en morceaux et disposez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez d'huile d'olive, ajoutez la gousse d'ail écrasée et quelques brins de thym. Salez, poivrez, puis enfournez pendant 25 à 30 minutes.
- Mixez la courge rôtie avec la ricotta (ou le fromage de chèvre) et le parmesan râpé. Assaisonnez avec du sel, du poivre, et un peu de thym frais.
- Préparation des ravioles : Divisez la pâte en deux ou trois portions et étalez chaque portion finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une machine à pâtes. Vous devez obtenir des bandes de pâte très fines (environ 1 mm d'épaisseur).
- Sur une des bandes de pâte, déposez de petits tas de farce à la courge, en les espaçant d'environ 4 cm. Recouvrez d'une seconde bande de pâte et pressez bien autour de chaque tas pour souder la pâte. Découpez les ravioles à l'aide d'une roulette dentelée ou d'un emporte-pièce.
- Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plongez les ravioles délicatement dans l'eau et laissez-les cuire 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Égouttez-les délicatement à l'aide d'un écumoire.
- Dans une casserole, faites chauffer doucement la crème liquide et le lait avec une branche de thym. Laissez infuser pendant 5 minutes à feu doux, puis retirez le thym.
- Ajoutez le comté râpé et remuez doucement à feu doux jusqu'à ce qu'il fonde complètement et que la sauce devienne onctueuse. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Atelier autour de la courge -

Tartelette à la courge et au sirop d'érable, glace à la courge et épices



Directions

Ingrédients

Pâte sablée

200 g de farine
100 g de beurre froid
50 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 œuf

Garniture à la courge

300 g de purée de courge (butternut ou potimarron)
100 g de sirop d'érable
20 cl de crème liquide
2 œufs
1 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café de noix de muscade
1 pincée de gingembre en poudre
1 pincée de sel

Glace à la courge et au pain d'épices

300 g de purée de courge
25 cl de crème liquide
25 cl de lait
100 g de sucre
1 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
1/2 cuillère à café de muscade
1/4 cuillère à café de clou de girofle moulu
4 jaunes d'œufs

- Mélangez la farine, le sucre glace et une pincée de sel. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et sablez la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
- Ajoutez l'œuf battu et mélangez jusqu'à former une boule.
- Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30min.
- Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et garnissez des moules à tartelettes. Piquez la pâte avec une fourchette, couvrez de papier cuisson et de billes de cuisson.
- Faites cuire à blanc pendant 15min, puis retirez le papier et les billes et prolongez la cuisson de 5 à 10min jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélangez la purée de courge, le sirop d'érable, la crème liquide, les œufs, la cannelle, la muscade, le gingembre et une pincée de sel. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Versez la garniture à la courge dans les fonds de tarte pré-cuits. Enfourez à 180°C pendant environ 25 à 30min. Laissez refroidir.
- Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème et les épices. Laissez infuser hors du feu pendant 10min.
- Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez doucement le mélange lait-crème sur les jaunes en fouettant constamment. Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère (ne pas laisser bouillir).
- Incorporez la purée de courge et mélangez bien.
- Laissez refroidir, puis placez la préparation dans une sorbetière et turbinez jusqu'à obtenir une glace onctueuse. Si vous n'avez pas de sorbetière, placez le mélange dans un récipient au congélateur et remuez toutes les 30min pour éviter la formation de cristaux.