

QUE FAIRE AVEC...

... une courge **Cornue d'hiver** ?



Chair jaune, fine, ferme et parfumée, avec un goût de noisette et d'amande se développant au stockage.

Peau fine, qui s'épaissit un peu lors du stockage.

Velouté de courge cornue

- ✿ Laver, évider puis couper la courge en gros dés.
- ✿ Eplucher et couper **un gros oignon** en petits cubes. Faire revenir dans une marmite avec un fond d'**huile d'olive**.
- ✿ Assaisonner puis ajouter les dés de courge et remuer.
- ✿ Ajouter **50 cl de bouillon de volaille** et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que les dés de courge soient bien cuits. Passer le tout au mixeur. Incorporer **10 cl de crème fraîche** et remuer vivement.
- ✿ Servir chaud ou tiède.

* * *

Gratin de cornue d'hiver

- ✿ Laver, évider de ses graines, puis couper la courge en cubes. Pour qu'elle soit plus facile à couper, la ramollir 5 à 10 min dans l'eau bouillante ou à la vapeur.
- ✿ Précuire les cubes de courge à la vapeur pendant 20 à 30 min.
- ✿ Émincer **une échalote** et couper **3 tomates** en morceaux. Dans un faitout, faire fondre **une noix de beurre**, puis faire dorer l'échalote. Ajouter **200 g de viande hachée** de canard (ou de bœuf, veau, porc, lapin), les tomates, **une pincée de curry**, et faire revenir pendant 10 min. Réserver.
- ✿ Préparation de l'appareil à gratin: verser **20 cl de lait** et **20 cl de lait de coco**, ajouter **3 œufs** et **c-à-s de maïzena**, puis fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Assaisonner avec **sel, poivre** et **noix de muscade**.
- ✿ Dans un plat allant au four, disposer les morceaux de courge, puis verser le mélange lait/œufs/maïzena.
- ✿ Enfourner à 200°C pendant 30 min, puis ajouter la viande sur le dessus, et remettre au four 15 min.

* * *

Courge cornue farcie aux fruits secs

- ✿ Couper la courge en deux dans le sens de la longueur et lui enlever ses graines.
- ✿ Placer les deux morceaux de courge dans un plat avec un fond d'eau pour ne pas que cela attache. Faire cuire au four pendant 30 min environ.
- ✿ Pendant ce temps, mélanger dans un bol **3 noisettes de beurre fondu** (ou la margarine végétale), **une c-à-c de jus de citron**, **3 c-à-s de sucre roux**, **une pincée de cannelle moulue**. Ajouter ensuite **150 gr ou plus de fruits secs (raisins, abricots, dattes, figues...)** et **d'oléagineux (amandes, noix, noisettes...)** coupés, et **une grosse poire** (ou pomme) coupée en dés. Mélanger à nouveau.
- ✿ A la sortie du four, verser le mélange dans chaque moitié de courge et remettre au four pendant 30 min encore.

* * *

St Jacques rôties sur une mousseline de cornue d'hiver (6 personnes)

- ✿ Laver, évider de ses graines, puis couper la courge en cubes. La faire cuire 15 min au cuit vapeur.
- ✿ Passer à la poêle **50g de lardons fumés**.
- ✿ Hacher **deux gousses d'ail** et mélanger à **30 g de beurre**. Réserver.
- ✿ Dans un saladier, ajouter les cubes de courge cuits, **2 oeufs**, **10 cl de crème fraîche**, du **sel**, du **poivre** et de la **muscade**. Mixer un peu puis ajouter **50 g de beurre demi-sel** et mixer encore 1 min. Alors seulement, ajouter en remuant doucement les lardons rôtis puis garder cette mousseline au chaud au bain-marie.
- ✿ 5 min avant de manger, faire chauffer dans une poêle un peu d'**huile d'olives** et faire rôtir **18 St Jacques** 1 min de chaque côté en les assaisonnant puis, hors du feu, les mélanger avec le beurre aillé.
- ✿ Dans chaque assiette, verser au fond un peu de la mousseline de cornue d'hiver et planter dedans 3 coquilles St Jacques rôties.
- ✿ Servir bien chaud.

On peut remplacer les St Jacques par de petits dés de saumon frais juste poêlés 2 min.