

QUE FAIRE AVEC...

... une courge **Melonnette** **Jaspée de Vendée ?**



Chair orangée, épaisse, et particulièrement sucrée. Encore meilleure après stockage.

Peau comestible, sans nécessité de peler.

Pain de Melonnette Jaspée de Vendée

- ✿ Laver, équeuter et râper la melonnette. Hâcher **3 gousses d'ail** et **un peu de persil**.
- ✿ Dans un saladier, mélanger la melonnette, l'ail et le persil hâchés, **1 cuillère à soupe de farine**, **1 cuillère à café de levure**, **6 œufs**, **2 cuillères à soupe d'huile**. Saler et poivrer.
- ✿ Placer dans un plat à cake beurré et enfourner 45 min à 180°C.

* * *

Salade de melonnette jaspée de vendée

- ✿ Râper une demi melonnette comme des carottes et faire une **vinaigrette**. Une huile pas trop forte en goût conviendra parfaitement.
- ✿ Ajouter un peu de **poivre** et une pincée de **mélange pour pain d'épices** (facultatif).

* * *

Crumble à la melonnette jaspée de Vendée et aux pommes

- ✿ Couper la melonnette en 2, puis en tranches, puis en morceaux assez gros. Eplucher ensuite au couteau.
- ✿ Eplucher **2 ou 3 pommes** et les couper en morceaux. Placer les morceaux de fruit dans un plat à gâteau, puis enfourner 20 min environ à 200°C.
- ✿ Mélanger **125 g de sucre**, **125 g de farine**, ajouter éventuellement du **sucre vanillé**. Faire fondre **125 g de beurre** et l'ajouter. Mélanger à la cuillère en bois : cette préparation va s'émietter toute seule (sinon, rajouter de la farine).
- ✿ Vérifier que les morceaux de fruit ont bien ramolli, qu'ils sont en train de fondre.
- ✿ Verser sur les morceaux de fruits le crumble (mélange de sucre, beurre et farine), remettre au four pour 20 min à 180 °C sur position grill.
- ✿ Manger chaud.

* * *

Veloute de courge melonnette et céleri rave (6 personnes)

- ✿ Eplucher **400g de melonnette** et **400g de céleri-rave**. Les couper en morceaux et les jeter dans une grande casserole ou une petite marmite.
- ✿ Ajouter **un oignon** coupé en 4, **une gousse d'ail**, **3 brins de persil**, 600ml d'eau, poivrer et saler. Faire cuire le bouillon 25 à 30 min. En fin de cuisson, mixer, puis ajouter un eu de crème soja (ou crème fraîche).

* * *

Flan de melonnette jaspée de Vendée aux framboises

- ☼ Beurrer un moule à manqué. Peler, évider et couper la courge (melonnette) en cubes. Les disposer dans une casserole à fond épais puis versez **50 cl de lait** et **150 g de poudre d'amande**. Ajouter **75 g de vergeoise** (sucre moelleux), le sel et laisser cuire le tout, sur feux doux, durant 15 min. Ensuite, mixer.
- ☼ Fouetter **4 œufs** avec **75 g de vergeoise** supplémentaire jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanc. Incorporer délicatement à la purée de courge et verser le tout dans le moule à manqué.
- ☼ Enfourner 30 min à 180°C.
- ☼ Pendant cette cuisson, préparer le coulis de framboises en faisant doucement cuire les fruits avec les cuillerées de sucre.
- ☼ Avant de servir, démouler le flan, le disposer sur un plat et l'arroser avec le coulis de framboises.

* * *

Risotto à la dinde et à la Melonnette Jaspée de Vendée (4 personnes)

- ☼ Eplucher et émincer **une gousse d'ail** et **un oignon**.
- ☼ Eplucher et couper en petits dés la courge.
- ☼ Couper en petits morceaux **4 escalopes de dinde**.
- ☼ Faire chauffer **1 litre de bouillon de volaille** à feu doux.
- ☼ Sur un deuxième feu, faire chauffer **un filet d'huile d'olive** dans une poêle ou une sauteuse et y faire colorer l'oignon et l'ail. Ajouter la courge et une louche de bouillon. Couvrir et faire cuire 10 min
- ☼ Ajouter la dinde et la faire légèrement blanchir. Ajouter ensuite **250g de riz arborio** et une louche de bouillon. Quand le bouillon a été totalement absorbé en ajouter une louche et continuer jusqu'à cuisson totale du riz.
- ☼ En fin de cuisson, ajouter **30g de comté râpé**, mélanger et servir.

* * *

Melonnette jaspée de Vendée et lamelles de poulet en crumble de châtaignes (2 personnes)

- ☼ Peler la courge, enlever les pépins puis la couper en gros dés.
- ☼ Dans une sauteuse, faire revenir la courge à l'**huile d'olive**, ajouter **un bâton de vanille** ouvert en deux, un peu d'eau, saler et poivrer. Laisser mijoter tout doucement pendant 15 à 20 min.
- ☼ Pendant ce temps, découper **200g de morceaux de poulet** en lanières.
- ☼ Dans une poêle, faire griller à sec **250 g de châtaignes entières au naturel** en les retournant régulièrement pendant 2 à 3 min. Eteindre le feu et les émietter à l'aide d'une cuillère en bois.
- ☼ Dans un plat à gratin allant au four répartir une première couche de courge, donner un tour de moulin à poivre, puis ajouter le poulet, de nouveau un peu de poivre puis une dernière couche de courge.
- ☼ Ajouter sur le dessus les châtaignes émiettées, puis parsemer de **2 c-à-s de parmesan râpé**. Verser un trait d'huile d'olive et enfourner à 200°C pendant 15 min.

La melonnette peut également finir en purée, tarte ou beignet...