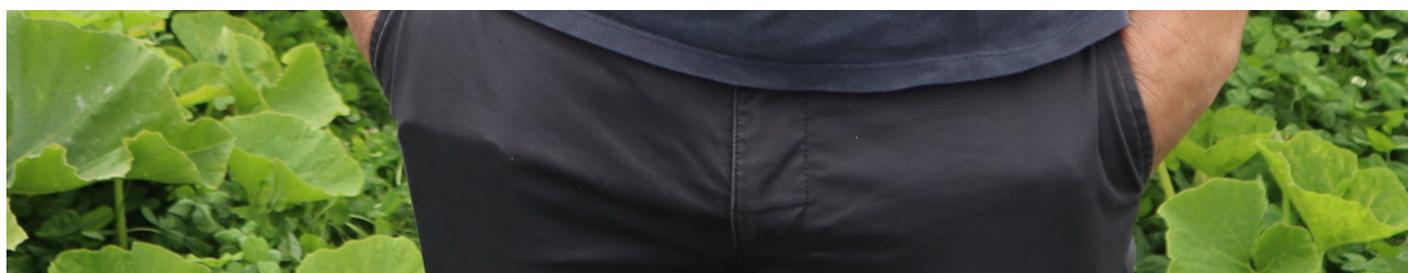




LES RECETTES DE SIMON WILLEFERT

producteur de courges à Neuvireuil (62)



BUTTERNUT RÔTIE, CRÈME AU PARMESAN ET THYM



Ingrédients pour 4 pers.

*1 courge butternut entière
(environ 1600 g)*

*80 g de Parmesan râpé,
20 cl de crème fraîche
épaisse*

60 g de chapelure

200 g de salade de saison

2 gousses d'ail

quelques brins de thym

sel, poivre

vinaigre

moutarde

huile d'olive



Préchauffez le four à 180° C.

Passez la butternut sous l'eau, nettoyez bien la peau puis coupez-la en deux dans la longueur. Enlevez les graines à l'intérieur avec une cuillère à soupe en creusant bien de façon à faire des grands trous (sans prélever de chair !). Déposez les moitiés de courge dans un plat allant au four.

Épluchez et coupez l'ail finement (retirez le germe au centre). Dans un bol, mélangez la crème avec le Parmesan râpé, l'ail émincé, la moitié du thym effeuillé, du sel et du poivre. Dans un autre bol, mélangez la chapelure avec le reste de thym effeuillé, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Remplissez les creux de la courge avec la crème au Parmesan. Saupoudrez chaque moitié de la chapelure au thym (s'il vous en reste, déposez-la dans le fond du plat, autour de la butternut) et enfournez pour 1 h environ à 180° C.

Le temps de cuisson peut varier en fonction de la courge fournie : vérifiez la cuisson au bout de 50 minutes. en plantant la lame d'un couteau dedans : elle doit s'enfoncer facilement. Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson de 10 minutes en 10 minutes.

Une fois la butternut cuite, sortez le plat du four. Lavez et essorez rapidement la salade. Préparez votre vinaigrette préférée (la mienne ici pour 4 pers. c'est 2 c. à café de moutarde avec 2 c. à soupe de vinaigre et 4 c. à soupe d'huile, du sel et du poivre), arrosez-en la salade et mélangez.



COURGE BUTTERNUT RÔTIE AU FOUR

*Ingrédients
pour 2 pers.*

1 petite courge butternut

huile d'olive

cannelle

paprika



Préchauffez le four à 200°C.

Épluchez et coupez la courge en petits morceaux. Disposez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sur une seule couche.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez avec les épices. Salez et poivrez. Mélangez le tout avec les mains pour bien répartir le mélange.

Enfournez environ 40 minutes à 200°C : les 20 premières minutes en chaleur traditionnelle puis les 20 suivantes en mode grill ou rôtisserie.



CRUMBLE DE POTIMARRON



Ingrédients pour 6 pers.

500 g de potimarron

125 g de beurre

100 g de fromage râpé

50 g de farine

50 g de chapelure

50 g de poudre

d'amandes

1 cube de bouillon de

volaille

100 g de Parmesan

1 c à s de crème fraîche

Préchauffez le four à 210°C.

Dans une grande casserole, portez de l'eau à ébullition. Commencez par laver le potimarron puis coupez-le en quatre. Faites cuire les quatre morceaux pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pointe de votre couteau glisse facilement.

Pendant ce temps-là, commencez la pâte à crumble. Dans un saladier, mélangez la farine, le Parmesan et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre à température ambiante et mélangez bien avec vos doigts pour obtenir une pâte sableuse. Réservez.

Égouttez le potimarron puis laissez-le tiédir pendant quelques minutes et épluchez-le en enlevant les graines. Écrasez les dés de potimarron au fur et à mesure en ajoutant 20 g de beurre, 1 c. à soupe de crème fraîche puis le fromage râpé.

Dans des cercles beurrés ou des petits ramequins allant au four, déposez la purée de potimarron et recouvrez de crumble. Enfourez pendant 20 minutes en regardant régulièrement l'avancement de la cuisson. Servez chaud.



TARTE POTIMARRON, FETA, OIGNONS ROUGES



Ingrédients pour 6 pers.

- *pour la pâte :*

30 g de farine de sarrasin

4 c à s d'huile d'olive

150 g de farine de riz

sel, poivre

- *pour la garniture :*

500 g de potimarron

2 oignons rouges

130 g de feta

4 c à s d'huile d'olive

1 c à s de thym

sel, poivre

Mettez les farines, le sel et le poivre dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez. Ajoutez $\frac{1}{2}$ verre d'eau et formez une boule. Emballez-la dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180 °C.

Lavez le potimarron, gardez la peau s'il est bio et coupez-le en petits dés. Déposez ces dés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez de 2 c. à soupe d'huile d'olive et mélangez à la main pour en imprégner chaque morceau. Enfournez et faites cuire pendant 25 minutes.

Épluchez les oignons, puis émincez-les très finement à l'aide d'une mandoline. Mettez-les dans une poêle avec le reste d'huile d'olive et faites-les revenir pendant 5 à 6 minutes. Émiettez grossièrement la feta.

Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Installez-la dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre en conservant la feuille de papier cuisson sous la pâte. Étalez les oignons, ajoutez les dés de potimarron et la feta. Salez, poivrez et saupoudrez de thym. Enfournez et faites cuire pendant 30 minutes.

