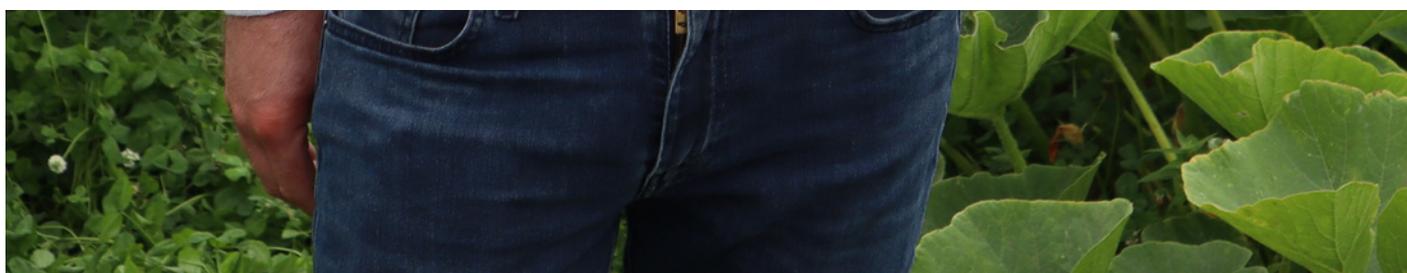




LES RECETTES DE DAVID WEKSTEEN

producteur de courges à Herzeele (59)



SOUPE BUTTERNUT ET LARDONS



Ingrédients pour 4 pers.

*1 courge Butternut
30 g de lardons
1 cube de bouillon de
volaille
800 ml d'eau
700 ml de crème fraîche
1 petit oignon
20 g de noisettes
décortiquées
1 c à c d'huile d'olive
sel, poivre*

Pelez l'oignon et émincez-le. Faites-le revenir dans un faitout avec de l'huile d'olive chauffée. Ajoutez 80 cl d'eau avec le cube de bouillon émietté.

Coupez et pelez le potiron puis coupez-le en dés.

Ajoutez les dés de potiron et laissez cuire à couvert 30 minutes.

Hachez grossièrement les noisettes et faites-les griller dans une poêle chaude antiadhésive. Réservez les noisettes et faites revenir les lardons.

Mixez le potiron directement dans le faitout et versez la crème.

Salez légèrement et poivrez.

Répartissez dans les bols, ajoutez les noisettes et les lardons.



GRATIN DE POTIMARRON AU CHORIZO



Ingrédients pour 6 pers.

800 g de Potimarron

1 oignon

*120 g de chorizo coupé en
tranches*

250 g de Mozzarella

*6 c à s de coulis de
tomates*

200 ml d'eau

*2 c à c d'origan ou herbes
de Provence*

Préchauffez le four à 180°C.

Pelez le potimarron et coupez-le en tranches.

Pelez l'oignon et émincez-le.

Dans un plat à gratin, alternez les tranches de potimarron, oignon, chorizo et mozzarella.

Mélangez l'eau, le coulis de tomates et l'origan. Salez et poivrez.

Versez sur les légumes.

Couvrez le plat avec de l'aluminium. Faites cuire pendant 30 minutes au four. Retirez l'aluminium et laissez dorer 10 minutes.



Astuces pour les graines de courge :

Récupérez vos graines de courge. Lavez-les sous l'eau, retirez les filaments. Epongez-les sur un torchon propre puis laissez-les sécher toute une nuit en les étalant au maximum. 30 minutes avant de servir votre soupe, préchauffez le four à 160°. Mélangez vos graines avec des épices (curry, paprika...), la fleur de sel (en option) et 1 à 2 cuil. d'huile d'olive. Mélangez bien et versez sur une plaque à four couverte de papier cuisson. Enfourez 10 à 15 minutes en remuant à mi-cuisson.