

# Recettes de la semaine

## Potimarron au four

1 potimarron - 1 tête d'ail - 6 brins d'origan effeuillé - 4 CS d'huile d'olive - sel, poivre

Préchauffez le four à th.6 (180 °C)

Coupez le potimarron, retirez les graines à l'aide d'une cuillère à soupe et épluchez-le. Enfin coupez la chair en dés. Plus vos dés seront gros, plus la cuisson sera lente. Pour obtenir des dés de potimarron rôti au four, dorés de façon homogène. Faites en sorte que tous aient une taille équivalente.

Disposez-les sur une plaque allant au four chemisé avec du papier de cuisson. Disposez la tête d'ail non épluchée et les brins d'origan effeuillés. Salez et poivrez. La chaleur diffusée fera ainsi ressortir la saveur et l'odeur de l'ail et de l'origan. Arrosez avec l'huile d'olive votre recette de courge et enfournez durant 1 h. Retournez une fois à mi-cuisson, voir plus. Car tous vos dés de potimarron doivent être dorés de façon uniforme. Une fois la cuisson terminée, disposez votre recette au four dans un plat de service. Et dégustez aussitôt.

## Confiture de raisins

1 kg de raisins - 600 g de sucre - 200 g d'eau - le jus d'1 citron

Passez soigneusement et délicatement sous l'eau vos grappes de raisins, puis détachez chaque fruit. Retirez les pépins si vous le souhaitez (utilisez un trombone). Placez-les au fond d'une marmite à fond épais. Versez le sucre par dessus, ajoutez l'eau et le jus de citron. Allumez le feu (moyen) et laissez « compoter » doucement en remuant doucement dans un premier temps pour dissoudre le sucre dans l'eau. Lorsque les premiers bouillons arrivent, coupez le feu, couvrez et laissez refroidir. Une fois tiède/froide, rallumez le feu (toujours moyen) et recommencez l'étape précédente. Et ainsi de suite jusqu'à ce que vous obteniez une consistance désirée, pour cela, versez un peu de liquide sur une assiette bien froide, le liquide va plus ou moins se gélifier en refroidissant, en fonction de l'avancée de la cuisson, à vous de voir la consistance qui vous satisfait le mieux (plus ou moins liquide ou gélifiée). Versez votre confiture une fois à votre convenance dans des pots à confiture préalablement ébouillantés (les couvercles aussi) pendant au moins 15 minutes. Puis faites-les sécher sur un linge propre la tête en bas. Fermez bien vos pots une fois remplis, puis mettez-leur la tête en bas pour faire le vide jusqu'à complet refroidissement.

## Crumble de potimarron aux noisettes

Pour l'écrasé de potimarron : 1 potimarron - 25 g de beurre - Sel, poivre

Pour le crumble : 30 g de beurre (ramolli à température ambiante) 10 g de beurre pour la finition 30 g de noisettes hachées 30 g de chapelure Sel, poivre

Préchauffez le four à th.6 (180 °C)

Coupez grossièrement le potimarron. Prenez soin de retirer les graines que vous pourrez utiliser pour l'apéritif : graines grillées pour l'apéritif. Faîtes bouillir de l'eau dans une grande sauteuse. Déposez les morceaux de potimarron pendant 5 minutes environ afin de rendre l'épluchage plus facile. Retirez-les, ne jetez pas l'eau, laissez refroidir quelques instants et épluchez les morceaux de potimarron. Coupez les morceaux de potimarron en gros dés. Portez à nouveau à ébullition l'eau puis ajoutez les morceaux de potimarron. Laissez cuire pendant 20 minutes. Egouttez les morceaux de potimarron dans une calotte (saladier), réservez l'eau. Ajoutez un peu d'eau et au "presse-purée" ou à la fourchette, écrasez le potimarron ou bien mixez au mixeur plongeant pour obtenir une purée. Ajustez la consistance avec un peu d'eau si besoin. Ajoutez le beurre et laissez fondre. Salez poivrez. Préchauffez le four à 180° (th5-6) Pour la préparation du crumble : mélangez avec les doigts de préférence, la chapelure, les noisettes hachées et 30 grammes de beurre en morceaux. Versez l'écrasé de potimarron dans des ramequins allant au four. Ajoutez le crumble aux noisettes. Déposez des petits morceaux de beurre sur les crumble. Enfourez pendant 10-15 minutes (surveillez la cuisson). Servez en accompagnement du plat de votre choix.