

La marmite de la sorcière



Recettes de courges
Association Fleuribeire, Beire Le Chatel



Recettes

Potages magiques

- Soupe douce de citrouille p.4
- Soupe Sarah (potiron ou citrouille) p.4
- Velouté de giraumon aux crevettes p.5
- Velouté de potimarron p.5
- Velouté de potiron aux moules p.6



Entrées et accompagnements maléfiques

- Citrouillat de Mont-Dore p.7
- Frites de Butternut p.7
- Gratin moelleux de potiron p.8
- Pâtisson persillé p.8
- Pâtissons aux noisettes concassées p.8
- Petits pâtissons farcis au curry de moules p.9
- Potiron et fenouil étuvés p.10
- Purée fine de citrouille p.10
- Spaghetti regence p.11

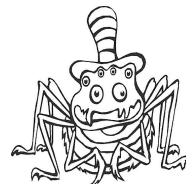


La marmite ensorcelée

- Côtes d'agneau à la courge (Trompe d'Albenga) p.12
- Patidou farci p.12
- Ragoût de pâtisson provençal. 13
- Ris de veau poêlé et sa purée de pâtisson p.13
- Riz à l'espagnol au pâtisson p.14

Desserts empoisonnés

- Brioche au potimarron p.15
- Carosse de Cendrillon (Mini-courge Jack Be Little) p.15
- Compote de citrouille au gingembre p.16
- Confiture de potiron p.16
- Flan de potiron p.17
- Sorbet de potiron p.18



Soupe douce de citrouille

Pour 4 personnes - Préparation 10 min - Cuisson 1 h

1 kg de citrouille - 2 oignons - 1 grand verre de lait - 150 g de crème fraîche - 1 noix de beurre - 2 ou 3 branches de persil - 1 c à c de sucre en poudre - 2 c à s d'huile d'olive - sel - poivre



Préparation

Epluchez les oignons et hachez les grossièrement.

Pelez la citrouille, retirez les graines et les fibres, coupez-la en morceaux.

Mettez l'huile d'olive dans une cocotte à fond épais, faites-y revenir les oignons. Ajoutez les morceaux de citrouille, couvrez. Laissez fondre 15 min à feu très doux, en remuant de temps en temps.

Ajoutez au contenu de la cocotte un grand verre de lait et un grand verre d'eau (les légumes doivent être recouverts), sucrez un peu, salez, poivrez. Laissez mijoter à couvert 40 min.

Passez au moulin à légumes, remettez le tout dans la cocotte, ajoutez la crème fraîche et une noix de beurre. Réchauffez en remuant, sans laisser bouillir.

Ajoutez le persil et parsemez à la surface de la soupe. Dégustez.

Soupe Sarah (potiron ou citrouille)

Pour 4 personnes - Préparation 15 min - Cuisson 40 min



1 kg de potiron ou de citrouille -
25 cl de lait - 25 cl d'eau
1 ou 2 pommes de terre - 10 gousses d'ail -
1 noix de beurre
2 ou 3 c à s de parmesan

Préparation

Dans une marmite, faites bouillir le lait, l'eau et les gousses d'ail épluchées. Salez et poivrez généreusement.

Pelez la citrouille et les pommes de terre et coupez les en gros dés. Puis plongez-les dans le liquide bouillant.

Laissez cuire à couvert 30 min, puis passez le tout au moulin à légumes.

Servez dans de petites citrouilles évidées (« Butternut » ou « Jack Be Little ») ou dans des bols.

Ajoutez un peu de beurre et du parmesan. Dégustez.

Velouté de giraumon aux crevettes



*1 kg de giraumon - 2 carottes - 1 navet - 4 poireaux -
150 g de chou - 1 kg de crevettes décortiquées
6 échalotes - 2 gousses d'ail
1,5 L d'eau
- 1 verre de vin blanc sec - crème fraîche
sel - poivre*

Préparation

Épluchez le giraumon, ôtez les graines et les filaments, coupez la chair en dés. Coupez les carottes et le navet en bâtonnets. Émincez les poireaux et le chou. Faites dorer 3 échalotes émincées dans une cocotte huilée, puis ajoutez les dés de giraumon et tous les légumes. Laissez cuire 5 min. Ajoutez l'eau, l'assaisonnement et poursuivez la cuisson 20 min à couvert.

Pendant ce temps, réservez quelques courgettes pour la décoration et faites revenir les autres à la poêle avec l'ail et le reste des échalottes émincées. Arrosez de vin blanc, laissez cuire 10 min environ puis mixez.

Mixez également les légumes et incorporez les crevettes cuites en mélangeant le tout.

Réservez au chaud avec de la crème. Servez.

Velouté de potimarron

*1 potimarron
Sel - poivre - persil*

Préparation

Ouvrez le potimarron, ôtez les graines et coupez en morceaux sans éplucher.

Faites cuire à peine recouvert d'eau une vingtaine de minutes.

Mixez, assaisonnez, dégustez.



Velouté de potiron aux moules



Pour 6 pers. - Préparation 25 min - Cuisson 20 min

3 kgs de potiron (ou citrouille) - 1 litre de moules de bouchot

20 cl de crème fraîche - 100 g de champignons

1 bouillon cube « court bouillon » -

1 bouillon cube bouquet garni

½ verre de vin blanc sec - 1 petit bouquet de persil

sel - poivre

Préparation

Epluchez le potiron et coupez le en gros dés. Faites le cuire avec ¼ litre d'eau et la tablette de bouquet garni pendant 10 à 15 min jusqu'à ce que les morceaux se réduisent en purée.

Pendant de temps, lavez les moules, mettez les dans un faitout avec le vin blanc, la tablette de court bouillon et ¼ litre d'eau. Faites cuire à couvert en secouant de temps en temps. Quand les moules sont ouvertes, ôtez les coquilles, filtrez le jus et réservez.

Mixez le potiron et ajoutez la crème fraîche. Versez dans la soupière, ajoutez les moules et le jus filtré. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Décorez avec le persil. Servez.

Citrouillat de Mont Dore



Pour 4 pers - Préparation 20 min + 1 nuit de macération

Cuisson 1 h

500 g de citrouille ou de potiron
1 pâte brisée - 1 œuf - 2 c à s d'eau de vie
4 c à s de crème fraîche - sel - poivre
1 grand papier huilé

Préparation

Pelez la citrouille ou le potiron et coupez la chair en petits dés. Versez-les dans une terrine, saupoudrez de sel, couvrez avec un linge propre et laissez macérer toute une nuit.

Étalez la pâte de façon à obtenir un rectangle de 0,5 cm d'épaisseur.

Égouttez et épongez les dés de citrouille. Posez les au milieu de la pâte, en formant un rectangle plus petit que la pâte.

Préchauffez le four (th 5 soit 150°C)

Repliez les bords de la pâte, de façon à recouvrir complètement la citrouille et soudez-les en mouillant légèrement avec un verre d'eau.

A l'aide d'un petit couteau, creusez deux trous sur le dessus du citrouillat.

Découpez deux rectangles de papier fort, roulez pour former deux petites cheminées que vous glisserez dans les trous que vous venez de pratiquer dans la pâte (elles permettront à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson).

Dorez la pâte avec l'œuf battu additionné d'une petite cuillère d'eau.

Enfournez en posant le papier huilé sur le citrouillat pour éviter qu'il ne brûle.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ôtez le papier pour que la pâte dore.

Sortez le citrouillat du four, posez-le sur un plat de service. Versez de l'eau de vie puis la crème fraîche par les cheminées avant de les enlever. Servez froid avec une salade.

Frites de butternut

Courge de Butternut
huile pour friture
sel

Préparation

Lavez et épluchez la courge. Découpez-la en bâtonnets ou gros dés. Plongez les dans l'huile chaude de la friteuse.

Vérifiez la cuisson en piquant à la fourchette. Égouttez sur du papier absorbant et salez. Utiliser comme une pomme de terre frite.



Gratin moelleux de potiron



Pour 6 personnes

1 portion de potiron d'environ 1 kg
2 œufs - 50 cl de crème fraîche épaisse
100 g de parmesan
sel, poivre, muscade

Préparation

Epluchez le potiron et détaillez-le en cubes d'environ 3 cm de côté. Blanchissez-les 5 min dans de l'eau bouillante bien salée, puis égouttez-les. Dans une jatte, battez les œufs, la crème, le fromage et ajoutez les aromates. Installez le potiron dans un plat à gratin et recouvrez de la préparation. Mettez à four moyen pendant 20 min (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau).

Pâtisson persillé

1 kg de pâtissons - graisse végétale
beurre - ail - persil



Préparation

Epluchez les pâtissons et coupez-les en dés. Faites les cuire à la poêle dans la graisse végétale environ 20 min. Salez, poivrez. Hachez le persil et l'ail, ajoutez-les aux pâtissons avec deux belles noix de beurre cru. Laissez mijoter quelques minutes. Servez aussitôt.

Pâtissons aux noisettes concassées



Pour 4 pers- Préparation 10 min - Cuisson 20 min

1 pâtisson bien frais
200 g de crème fraîche
125 g de noisettes émondées (ou amandes)
2 ou 3 brins de cerfeuil, sel et poivre

Préparation

Faites bouillir 1 litre d'eau salée dans une marmite. Lavez soigneusement le pâtisson. Taillez le en tranches peu épaisses (2 cm environ). Disposez-les dans un panier à vapeur de façon à ce qu'elles se chevauchent à peine.

Pâtissons aux noisettes concassées (suite)

Posez le panier au dessus de la marmite d'eau bouillante, couvrez. Laissez cuire une vingtaine de minutes (un peu moins si le pâtisson est frais et petit). Vérifiez qu'il est tendre avec la pointe d'un couteau.

Hachez grossièrement les noisettes avec un couteau à longue lame (si vous préférez les passer au mixeur, faites tourner seulement quelques secondes pour éviter qu'elles ne se réduisent en purée)

Versez la crème fraîche dans une petite casserole, ajoutez les noisettes hachées, salez, poivrez et chauffez doucement.

Disposez les tranches de pâtisson sur un plat chaud, nappez de sauce, parsemez de pluches de cerfeuil et servez aussitôt.

Petits pâtissons farcis au curry de moules

Pour 4 pers - Préparation 15 min - Cuisson 15 min

*1 vingtaine de mini pâtissons - 1 l de moules de bouchot
75 g de crème fraîche - ¼ cuillerée à café de curry en poudre
1 bouquet de cerfeuil - 1 paquet d'algues (chez le poissonnier)*



Préparation

Nettoyez les pâtissons, retirez le pédoncule et creusez-les légèrement avec la pointe d'un petit couteau. Plongez les 10 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Dès qu'ils sont tendres, passez-les sous l'eau froide.

Versez un peu d'huile dans une casserole, jetez-y les moules bien nettoyées et couvrez en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Retirez-les alors de leur coquille, et filtrez le jus.

Dans une petite casserole, versez la crème fraîche, le curry et l'eau de cuisson des moules. Laissez réduire à petits bouillons jusqu'à ce que la sauce prenne une consistance onctueuse mais un peu ferme. Vérifiez l'assaisonnement, ajoutez éventuellement sel et poivre.

Plongez les moules dans cette sauce et tournez délicatement pour les enrober pour les enrober.

Calez les pâtissons sur un plateau d'algues fraîches, bien lavées pour les débarrasser du sable et posez sur chaque pâtisson une ou deux moules enrobées de sauce. Parsemez de pluches de cerfeuil.

Servez tiède ou froid.

Potiron et fenouil étuvés



Pour 4 pers - Préparation 10 min - Cuisson 30 min

500 g de potiron - 2 fenouils
1 oignon - 3 c à s de moutarde à l'ancienne
2 c à s d'huile d'olive
Sel - poivre

Préparation

Pelez et émincez finement l'oignon. Dans une cocotte à fond épais dans laquelle vous avez préalablement versé l'huile d'olive, faites-le fondre à couvert et à feu doux.

Pelez le potiron, coupez-le en tranches minces (1 cm environ.)

Nettoyez les fenouils, coupez-les aussi en tranches minces.

Rangez le tout dans la cocotte en alternant les légumes. Salez, poivrez, nappez de moutarde à l'ancienne et laissez mijoter à couvert 30 min environ.

Si votre cocotte ne possède pas couvercle creux que l'on remplit d'eau, ajoutez un demi-verre d'eau au fond de la cocotte avant de la couvrir.

Servez avec des blancs de volaille poêlés, par exemple.

Purée fine de citrouille

Pour 6 pers - Préparation 10 min - Cuisson 1 h

1 citrouille de taille moyenne - 3 gousses d'ail
Piment - sel



Préparation

Ouvrez un large chapeau au sommet de la citrouille, déposez une petite cuillerée de piment et du sel à l'intérieur. Ajoutez les gousses d'ail non épluchées sur le dessus. Refermez la citrouille avec le couvercle.

Mettez la citrouille telle quelle dans le four (Th.5/6 soit 150 à 180°C) et laissez cuire environ 50 min.

Retirez la citrouille du four, ôtez les gousses d'ail, écrasez pour recueillir la pulpe que vous mettrez dans une grande casserole.

Creusez la citrouille avec une cuillère. Détachez la chair, ajoutez-la au contenu de la casserole, écrasez soigneusement les morceaux qui ne sont pas défaits. Mélangez bien et faites réchauffer au dernier moment.

Vous pouvez remettre la purée dans la citrouille ou la présenter dans un légumier. Vous pouvez la servir avec des oeufs mollets par exemple.

Spaghetti Régence



Pour 4 pers- Préparation 10 min - Cuisson 1 h

1 courge spaghetti
150 g de gruyère râpée
60 g de beurre

Préparation

Faites cuire la courge spaghetti entière durant 45 min environ dans de l'eau salée ou à la vapeur.

Laissez refroidir, puis la coupez en deux dans le sens de la longueur. Otez les pépins et extraire les « spaghetti » à l'aide d'une fourchette. La pulpe se détache très facilement de la peau qui durcit après cuisson. La courge spaghetti s'accommode comme des pâtes.

En gratin :

Beurrez un plat allant au four. Placez un lit de « spaghetti », un lit de fromage, quelques morceaux de beurre et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit rempli.

Terminez par du fromage.

Faites dorer à feu moyen 15 min et servez chaud.

Côtes d'agneau à la courge *(Trompe d'Albenga)*



Pour 4 pers - Préparation 30 min - Cuisson 45 min
4 côtes d'agneau - 1 courge Trompe d'albenga - 2 échalotes
1 gousse d'ail - sel - poivre - 50 g de beurre - 2 grosses
cuillères à soupe de crème fraîche - 1 œuf - 1 verre de lait
1 pincée de noix de muscade - 1 petit bouquet de persil

Préparation

Epluchez la courge et coupez la en rondelles fines. Epluchez les échalotes, coupez-les finement ; lavez et ciselez le persil ; éclatez la gousse d'ail. Réservez le tout.

Dans une poêle, mettez le beurre à fondre avec les échalotes émincées, laissez blondir un peu puis faites-y dorer légèrement la viande.

Dans un plat à gratin huilé, disposez une couche de courges, les côtes d'agneau, les échalotes et l'ail éclaté. Salez, poivrez et disposez une autre couche de courges. Enfournes (th. 7, 260 °C) pour 30 min.

Sortez du four, enlevez les côtes d'agneau du plat.

Dans un bol, battez l'oeuf avec le lait, le sel, le poivre, la muscade ; versez le mélange sur les courges et remplacez les côtes dessus.

Enfournes à nouveau 10 min

Sortez du four et parsemez de persil, couvrez le plat quelques instants avec du papier aluminium pour que le parfum du persil se diffuse.

Juste avant de servir, versez la crème fraîche sur la préparation.

Patidou farci

Cuisson 45 min

1 patidou

une farce au choix (farce de viande, poisson, légumes, céréales...)

Préparation

Partagez la courge en deux, ôtez les graines.

On peut confectionner la farce avec des restes de viande mixée, des échalotes, du persil, du pain trempé dans du lait et un oeuf.

Farcissez la courge avec cette préparation.

Versez un peu d'eau dans un plat à gratin huilé et faites cuire à four chaud (th7), 45 min environ.



Ragoût de pâtisson provençal



Pour 4 pers - Préparation 20 min - Cuisson 45 min

1 gros pâtisson ou 2 moyens - 3 tomates - 2 oignons
1 talon de jambon cuit de 300-400 g - 1 verre de vin blanc
2 gousses d'ail - 1 gros bouquet de thym, laurier, céleri, sauge,
persil - huile d'olive - sel, poivre

Préparation

Taillez le talon de jambon en gros dés et faites rissoler dans une cocotte en fonte contenant un peu d'huile d'olive ;

Pelez les oignons et émincez-les finement. Versez dans la cocotte et laissez fondre à couvert en remuant régulièrement.

Concassez grossièrement les tomates. Jetez-les dans la cocotte avec le bouquet garni, le vin blanc et l'ail épluché et coupé en morceaux. Salez, poivrez, mélangez et laissez mijoter 10 min.

Coupez le pâtisson en tranches puis chaque tranche en 2 ou 3 morceaux. Mettez dans la cocotte, mélangez, couvrez. Laissez mijoter à petit feu pendant 30 min.

Servez bien chaud.

Ris de veau poêlé et sa purée de pâtisson

Pour 6 pers - Préparation 30 min + la veille

Cuisson 30 min

1 pâtisson de 500 g - 500 g de ris de veau - 500 g de pommes de terre - 1 gousse d'ail - 1 pincée de thym - 2 branches de persil plat
75 g de beurre - sel, poivre



Préparation

La veille

Faites dégorger le ris de veau une nuit en changeant l'eau plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle soit claire.

Le lendemain

Plongez les ris de veau dans une casserole salée et portez à ébullition. Puis égouttez, rincez sous l'eau froide et essuyez les. Enveloppez-les d'un torchon et posez un poids dessus pour éliminer l'excédent d'eau.

Mettez à bouillir 2 litres d'eau dans une marmite. Salez, ajoutez l'ail épluché et le thym. 13

Dans une casserole d'eau froide, mettez les pommes de terre à cuire. Laissez cuire à petit bouillon une vingtaine de minutes.

Ris de veau poêlé (suite)

Coupez le pâtisson en gros dés et jetez l'eau dans la marmite d'eau bouillante parfumée. Laissez cuire 5 min jusqu'à ce que la chair du pâtisson soit tendre.

Epluchez les pommes de terre et passez les au presse-purée.

Egouttez les dés de pâtisson en réservant l'eau de cuisson et passez-les aussi au presse-purée.

Mélangez les deux purées, puis ajoutez le beurre et un peu d'eau de cuisson du pâtisson si nécessaire.

Coupez le ris de veau en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, farinez-les. Faites-les rissoler rapidement dans du beurre, salez, poivrez. Parsemez quelques feuilles de persil ciselées sur la purée et les tranches de ris de veau.

Servez ensemble bien chaud.

Riz à l'espagnol au pâtisson



Pour 6 pers - Préparation 20 min - Cuisson 45 min
(sur lit de braises, creusé dans la terre)

*1 pâtisson moyen - 4 piments doux ou 2 poivrons
4 tomates - 1,5 l moules - 1 bonne pincée de safran (ou 2
sachets de spigol) - 1 cube de bouillon de volaille
450 g de riz long - huile d'olive - sel, poivre*

Préparation

Ouvrez les piments en deux et retirez les graines et le pédoncule. Puis recoupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Versez un peu d'huile dans un plat en terre, posez le sur le feu, ajoutez les poivrons, couvrez et laissez fondre.

Otez le pédoncule des tomates, coupez les grossièrement en morceaux et jetez dans le plat. Couvrez.

Coupez en gros dés le pâtisson en gros dés ou en tranches fines, ajoutez-les dans le plat, salez, poivrez, mélangez et couvrez. Laissez mijoter 10 min.

Vérifiez que les braises sont assez vives, sinon ajoutez un peu de bois.

Préparez 1 litre de bouillon de volaille. Parfumez-le avec une dose ou deux de safran.

Versez le riz en pluie sur les légumes et incorporez délicatement, sans trop le froter.

Versez lentement le bouillon sur le riz, couvrez et laissez mijoter une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le riz soit moelleux avec des grains bien séparés. 14

Retirez du feu et servez avec un vin léger bien frais.

Brioche au potimarron



Préparation 30 min + 3 h (levée de pâte) - Cuisson 1 h

125 g potimarron - 125 g de farine -
1 sachet de levure super active - 5 g de sel - 20 g de sucre -
2 oeufs entiers + 1 jaune - 100 g de beurre

Préparation

Epluchez soigneusement la courge, coupez la en morceaux et faites la cuire à la vapeur environ 20 min. Laissez bien égoutter et passez au moulin à légumes. Réservez jusqu'à complet refroidissement.

Faites fondre le beurre au bain marie et laissez-le refroidir.

Versez la purée froide dans un grand récipient, ajoutez-y la farine, la levure, le sel, les oeufs et le beurre fondu. Mélangez bien. Pétrissez à la main (ou à l'aide d'un pétrin ménager électrique) jusqu'à obtention d'une pâte souple et ferme.

Couvrez d'un linge et laissez lever environ 2 heures à une température de 25-30°C (la pâte doit doubler de volume).

Pétrissez à nouveau, puis mettez la pâte dans un moule à brioche légèrement beurré et fariné. Laissez à nouveau lever 1 heure à la même température.

Dorez au jaune d'oeuf passé au pinceau.

Préchauffez le four (th. 9, 280°C), puis faites cuire 1 heure environ (th. 7, 260°C). Déposez dans le four un ramequin d'eau chaude afin d'obtenir une cuisson plus moelleuse.

Parrosse de Gendrillon

(Mini-courge Jack Be Little)

Pour 4 personnes - Préparation 45 min - Macération : 1 h - Cuisson 40 min

4 « Jack Be Little » de la même grosseur - 1 petit ananas - 1 mangue verte - 500 g de litchis - 2 oranges - 2 bananes - 4 mandarines - 4 c à s de kirsch - 2 c à s de coïntreau - 3 c à s de sucre roux - 4 boules de glace vanille - quelques feuilles de menthe - 8 palets de chocolat (pour faire les roues) - Sirop : 60 cl d'eau, 200 g de sucre, 1 jus de citron

Préparation

La veille

Faites un sirop avec de l'eau, le sucre, le jus de citron. Laissez bouillir doucement 15 à 20 min.

Lavez et essuyez les courges. Ouvrez-les puis plongez-les dans le sirop bouillant ; maintenez la cuisson 10 min sans bouillir, puis laissez refroidir.

Renouvelez l'opération dans le même sirop.

Egouttez les courges et mettez sur une grille au réfrigérateur.

Carrosse de Pendrillon (suite)

Le jour même :

Épluchez les fruits et coupez-les dés, mais laissez les mandarines en quartiers. Mélangez le tout dans un saladier, ajoutez le kirsch, le coïntreau et le sucre roux. Laissez macérer au frais.

Garnissez chaque courge d'une boule de glace et couvrez de salade de fruits parsemée de zestes d'orange. Disposez également un peu de salade de fruits dans l'assiette.

Pour la présentation

Replacez les chapeaux des courges, piqués de quelques feuilles menthe et fixez les roues des carrosses.

Compote de citrouille au gingembre



Pour 6 pers - Préparation 5 min - Cuisson 40 min

1,5 kg de potiron (citrouille)
10 cm de racine de gingembre frais
100 g de pâte de coïng - 20 g de sucre

Préparation

Pelez et épéinez le potiron ; coupez-le en gros dés.

Épluchez et émincez le gingembre

Mettez le potiron dans une casserole avec le gingembre et très peu d'eau.

Couvrez à moitié. Posez sur un feu moyen et laissez compoter 35 à 40 minutes.

Retirez du feu et réduisez l'ensemble en purée à l'aide d'un mixeur plongeant.

Rectifiez l'assaisonnement en sucre.

Détailliez la pâte de coïng en petits dés et ajoutez-les à la compote.

Confiture de potiron

Pour 10 pots - Préparation la veille, trempage 5 min - Cuisson 1h20

2,5 kg de potiron - 500 g d'abricot sec - 2 dl de vin blanc sec
1 gousse de vanille - 1 dl de whisky - 2,5 kg de sucre cristallisé
1 orange - le jus de 2 citrons - le jus de 1 pamplemousse

Préparation

La veille

Mettez les abricots secs à tremper dans 0,5 l d'eau.



Confiture de potiron (suite)

Le lendemain

Égouttez les en réservant l'eau de trempage. Pelez le potiron et détaillez-le en morceaux. Puis, dans un grand faitout, faites cuire le potiron avec l'eau de trempage des abricots secs, avec le vin blanc pendant 30 min. Passez le potiron cuit au moulin à légumes grille fine.

Dans une bassine à confiture, en cuivre de préférence, versez la pulpe du potiron obtenue, les abricots coupés en dés, le sucre, le zeste d'orange, le jus de citron, le jus de pamplemousse et la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Laissez cuire à petits frémissements 40 min. Remuez de temps en temps. Dix minutes avant la fin, ajoutez le whisky. Mettez en pots. Couvrez aussitôt à chaud.



Flan de potiron



Pour 6 pers - Préparation 15 min - Cuisson 1h20

1,4 kg de potiron - 150 g de noix de coco râpée
0,75 L de lait - 100 g de sucre roux - 6 oeufs
15 g de beurre

Préparation

Épluchez puis râpez le potiron.

Dans un saladier, battez ensemble au fouet : les oeufs, le sucre, le lait.

Réservez.

Mettez à cuire doucement et à sec dans une grande casserole, la pulpe du potiron jusqu'à évaporation totale de son eau.

Incorporez alors le mélange oeufs, sucre, lait.

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).

Versez dans un moule beurré. Enfourez pendant une heure environ.

Sortez le flan du four. Laissez tiédir. Au moment de servir, saupoudrez de noix de coco. Ce flan se sert tiède ou à température ambiante.

Sorbet de potiron

1 400 g de purée de potiron (mixée et passée)
200 g de sucre à confiture - 10 cl d'eau



Préparation

Faites un sirop avec le sucre et l'eau.

Ajoutez la purée de potiron. Faites cuire 2 minutes en remuant, puis laissez refroidir.

Faites prendre dans une sorbetière.

Servez dans des coupes avec une sauce au chocolat.