

# Variations à la courge



## Préparation de la soupe à la courge

Faire revenir le lard et les échalotes dans le beurre. Ajouter la courge et déglacer au Noilly Prat. Laisser réduire l'ensemble et assaisonner avec le sel et le poivre. Ajouter la crème et le bouillon, laisser cuire et mixer.

## Ingrédients du fond à la courge (brun), en marinade

2 l de jus de pomme  
600 g de sucre de canne  
3 tiges de citronnelle  
50 g de gingembre  
80 g de graines de moutarde  
500 g de vinaigre balsamique

## Préparation de la courge grillée

Assaisonner un petit morceau de courge avec du sel et du poivre et le griller.

## Préparation des gouttes à la courge

Faire cuire le bouillon avec le vinaigre, le sel, le sucre et la gélatine. Ajouter les dés et les graines de courge, le piment et les graines de moutarde, laisser cuire, assaisonner et verser dans des moules.

## Rezept für 4

### Ingrédients de la soupe à la courge

50 g de beurre  
10 g de lard  
8 g d'échalotes  
300 g de courge  
15 g de Noilly Prat  
10 g de sel  
5 g de sucre  
200 g de crème  
150 g de bouillon  
poivre

### Ingrédients du fond à la courge (clair), en marinade

2 l de jus de pomme  
600 g de sucre  
3 tiges de citronnelle  
50 g de gingembre  
80 g de graines de moutarde  
500 g de vinaigre balsamique  
1 cs de curcuma

### Ingrédients de la courge grillée

1 petit morceau de courge, au choix  
sel et poivre



### Préparation des chips de nori

Au Thermomix, réduire les chips de crevette en petits morceaux. Ajouter les feuilles de nori, le blanc d'oeuf, l'eau, le sel et la Sweet Chili Sauce et mélanger rapidement. Laisser reposer pendant 1 heure et étaler entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser sécher pendant 24 heures.

### Préparation de la farce au homard

Faire revenir le homard et la courge dans de l'huile d'olive et assaisonner avec du sel et du poivre. Mélanger aux autres ingrédients.

### Préparation de la courge marinée

Ajouter généreusement la courge en morceaux au bouillon et mettre dans des bocaux de verre.

### Préparation de la purée de courge

Glacer les échalotes, la courge et le lard dans du beurre et déglacer au Noilly Prat. Laisser réduire. Ajouter la crème et le bouillon jusqu'à ce que la courge soit tendre. Mixer et passer au chinois.

### Préparation des bonbons à la courge

Faire revenir les échalotes, puis ajouter la courge, la citronnelle, l'anis, le paprika, le curry indien et le piment doux. Incorporer le fond de légumes en fin de cuisson et laisser cuire. Lier avec de la farine de courge, puis réfrigérer.

### Préparation de l'amarante

Faire chauffer une casserole jusqu'à ce qu'elle soit fumante, ajouter l'amarante, remuer et laisser éclater. Assaisonner avec les épices.

### Ingrédients des gouttes à la courge

200 g de fond à la courge  
10 g de gélatine végétale  
100 g de courge en brunoise  
1 cs de piment (blanchi trois fois)  
1 cs de graines de moutarde  
vinaigre balsamique blanc  
sel  
sucre

### Ingrédients des chips de nori

120 chips de crevettes  
12 feuilles de nori  
200 g de blanc d'oeuf  
100 g d'eau  
Sweet Chili Sauce  
sel

### Ingrédients de la farce au homard

100 g de homard, haché  
½ cs de courge en brunoise  
10 g de mayonnaise  
5 g de jus de yuzu  
5 g de piment doux  
estragon et coriandre, hachés  
huile d'olive pour la cuisson  
sel et poivre

### Ingrédients de la courge marinée

Courge à volonté, en morceaux

### Ingrédients de la purée de courge

70 g de beurre  
50 g d'échalotes  
20 g de lard  
300 g de courge butternut  
300 g de courge muscat  
70 g de Noilly Prat  
200 g de crème  
150 g de bouillon

**Ingrédients des  
bonbons à la courge**

2 échalotes  
700 g courge  
2 tiges de citronnelle  
2 anis étoilés  
1 cs de paprika  
1 cs de curry indien  
25 g piment doux  
150 ml de fond de  
légumes  
150 g de farine de pépins  
de courge

**Ingrédients de  
l'amarante**

100 g d'amarante  
3 g de betterave en  
poudre  
2 g de curry violet