

Gratin de butternut à la fourme

Préparation :20mn Cuisson :30mn Facile Bon marché

Pour 4 personnes

- 1kg de courge butternut ou de potimarron
- 150g de fourme d'Ambert (ou roquefort, gorgonzola, bleu des causses)
- 100g de cerneaux de noix
- 15cl de crème liquide
- 1 œuf
- 3 gousses d'ail
- 80g de parmesan fraîchement râpé
- 20g de beurre Sel Poivre

Technique

1-Eplucher la courge et la couper en gros dés

2-Beurrer un plat à gratin . Déposer les morceaux de courge, l'ail pelé et émincé, la fourme émietée

3-Dans un bol, battre à la fourchette l'œuf avec la crème liquide. Saler, poivrer. Verser dans le plat. Concasse les noix au rouleau à pâtisserie et les parsemer sur le plat ainsi que le parmesan. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé.

4-Mettre au four à 180° (th 6) pendant 20mn, puis retirer le papier sulfurisé et prolonger la cuisson de 10mn pour que le gratin soit doré. Vérifier la cuisson du gratin en enfonçant la pointe d'un couteau dans la courge, elle doit être tendre. Déguster à la sortie du four

Vin conseillé un Côtes du Rhône blanc

Ce gratin accompagne bien une volaille ou une viande blanche

Osso-Buco de dinde

Préparation 35 min.

Cuisson : 45 min.

Pour 4 personnes :

1kg d'osso-buco de dinde

2 oignons rouges, 2 carottes, 1 branche de céleri

250 g de tomates concassées, 1 verre de vin blanc sec, 1 tablette de bouillon de volaille

2 c. à s. d'huile d'olive

100g de farine

Thym, laurier.

Pour la gremolata : 1 gousse d'ail ; 1 bouquet de persil ; 1 orange non traitée ; 1 citron non traité

(La « **gremolata** », c'est comme un pistou : un mot qui désigne un mélange d'herbes et de saveur et qui donne un parfum d'agrumes très agréable à ce plat)

Préparation :

1. Diluer la tablette de bouillon dans 15 cl d'eau très chaude.
2. Fariner les morceaux d'osso-buco et les tapoter pour enlever l'excédent de farine. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive. Faire revenir les morceaux de viande sur toutes les faces. Réserver.
3. Eplucher carottes, oignon céleri. Les couper en petit dés. Dans une cocotte, mettre tous les légumes. Les faire revenir 5 minutes. Ajouter les tomates concassées, le laurier et le tym. Verser le vin, porter à ébullition. Puis mouiller avec le bouillon et bien gratter le fond de la cocotte avec une cuillère en bois pour décoller les sucs de cuisson.
4. Mettre dans cette sauce les morceaux de viande, couvrir et laisser mijoter 35 minutes environ à feu doux.
5. Avant de servir, préparer la « gremolata » : Laver et essuyer l'orange et le citron. Prélever sur chacun une large bande de zeste, les hacher finement ainsi que la gousse d'ail pelée et le persil, et mélanger le tout. Juste avant de servir, ajouter la gremolata dans la cocotte.

Accompagnement : en Italie l'osso-buco se sert sans aucun accompagnement. Mais on peut y ajouter des « spaghetti » de légumes.

Prendre **500g de panais, 500g de petites courgettes et carottes**. Peler les légumes, les tailler en julienne pas trop fine, comme des spaghetti, et les faire cuire al dente dans l'eau bouillante salée.