



### [ Petit Portrait ]

De son petit nom latin *Cucurbita moschata*, elle est originaire d'Amérique du Sud et a été introduite en Europe après les voyages de Christophe Colomb.

Sa chair orange vif, tendre et moelleuse, est aussi légèrement sucrée.

Sa texture est idéale pour des **purées** fondantes et des **frites** croustillantes. On peut aussi les utiliser pour remplacer les pommes de terre dans des classiques tels que le **gratin** ou le **hachis parmentier**. Son côté sucré permet même de les présenter en **dessert** dans des tartes ou gâteaux nappés de chocolat ! Mmmmmh !

## Gratin de Patidou pas perdu

1 courge patidou  
1 belle tranche de courge musquée de Provence  
1 branche de thym  
100 ml de lait  
100 à 200 g de fromage râpé (gruyère, comté...)  
1 œuf  
1 c. à soupe de farine  
1 à 2 tranches de bon pain rassis  
200 g de lardons  
Huile d'olive  
Muscade, Sel et poivre

- Brossez la courge . Sans l'épluchez, coupez-la en cubes. Enduisez les morceaux d'un filet d'huile d'olive. Posez-les sur une plaque de cuisson en une seule couche. Effeuillez le thym. Salez poivrez. Enfourez à 220°C pendant 20 minutes. Une fois cuits, transférez dans un plat à gratin.

- Pendant ce temps, faites cuire les lardons. Une fois devenus un peu craquants, ajoutez le pain rassis coupé en cubes. Mélangez. Ajoutez un peu de jus de courge\* si le mélange est trop sec. Réservez.

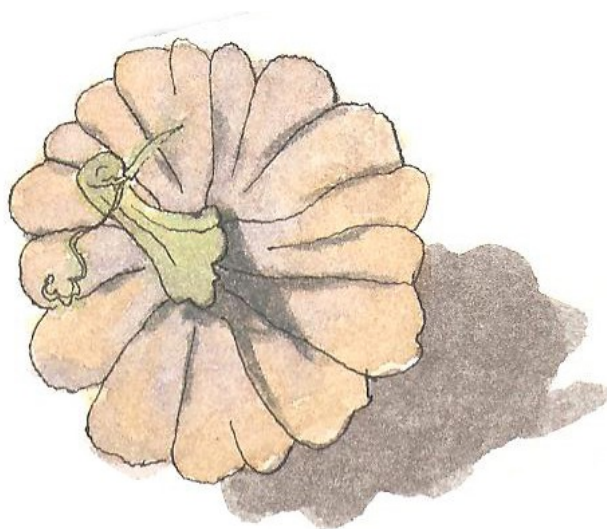
- Coupez la courge musquée de Provence en cubes après l'avoir épluchée. Faites-la cuire, à la poêle, dans un filet d'olive pendant 5 à 10 minutes. Couvrez. laissez cuire un autre 15 minutes. Enlevez le couvercle et laissez évaporer le liquide\*. Ajoutez la farine. Donnez quelques tours de cuillère. Ajoutez l'œuf battu, le lait et le râpé.

- Mélangez. Râpez la noix de muscade. Assaisonnez. Transférez dans le plat à gratin.
- Recouvrez des croûtons aux lardons.
- Enfournez 210 à 220°C, pour laissez cuire 20 à 15 minutes. Et..... Dégustez !

## Muffins musqués

Pour 4 personnes :

- 1 kilo de courge muscade (qui vont donner 760 g de chair et 220 g de chair cuite et pressée\*)
- 3 gros œufs
- 150 g d'huile d'arachide
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 g de sucre + 100 g de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de jus de citron



- Faire cuire la courge à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite, ça prend 15/20 minutes environ. La mettre à égoutter dans une passoire en la pressant avec le dos d'une cuillère.
- Quand la courge est froide l'envelopper dans du papier absorbant résistant - ou un linge bien rincé - et la presser entre les doigts jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau\*. La courge doit être débarrassée de son eau, il ne doit rester que 200/220 g de chair.
- Préchauffer le four à 180° chaleur tournante si vous avez plusieurs plaques ou 200° chaleur statique si vous n'avez qu'une plaque.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes d'œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange double ou triple de volume et blanchisse.
- Ajouter la chair de la courge et l'huile, fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. Jusque là vous pouvez utiliser le fouet du robot.
- Mélanger la farine et la levure et les ajouter à la pâte en les tamisant. Mélanger soigneusement. Vous pouvez utiliser la feuille du robot.
- Monter les blancs en neige avec le jus de citron. Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte avec une spatule. On peut, bien sûr, ajouter des pépites de chocolat, chocolat et courge faisant bon ménage.
- Remplir à 3/4 de hauteur des moules à muffin. Faire cuire de 15 à 20/25 minutes en fonction de la taille des empreintes.
- Régalez-vous !

Les Graines de Clayrac

