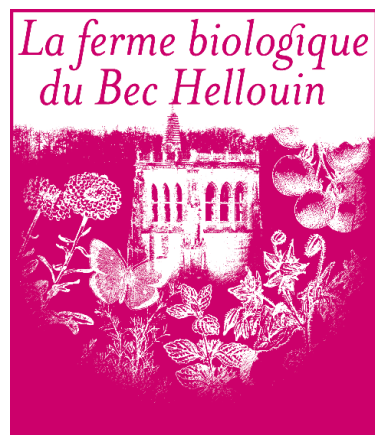


Panier de légumes du 3 Décembre



A cuisiner :

Fondue de Potimarron

Ingrédients :

- 1 Potimarron
- 2 gousses d'ails
- 4 cuillères à soupe de Calvados
- 150 g de gruyère
- 1 petite cuillère de moutarde
- 2 bonnes cuillères de parmesan râpées
- 1 cuillère à soupe de crème
- 1 noix de beurre
- sel et poivre
- du pain de campagne griller, des pommes de terres,...

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6).

Couper la calotte supérieure du Potimarron en vous aidant d'un couteau bien tranchant.

Vider de ces graines la courge (vous pouvez les faire légèrement griller au four avec un peu d'huile et d'épices pour les servir en apéro) avec le secours d'une cuillère.

Insérer à l'intérieur les gousses d'ails épluchées.

Envelopper le Potimarron dans une feuille d'aluminium (ou dans un plat à couvert).

Cuire 50 minutes à 1 heure, en fonction de la taille de la courge.

Hotter le papier d'aluminium ou le couvercle et faite griller 20 minutes.

Prélever la pulpe en prenant soins de ne pas percer l'enveloppe.

Mixer la pulpe avec l'ail.

Faire chauffer à feu doux la pulpe et tous le restes des ingrédients, jusqu'à ce qu'il n'y ais plus de morceaux. Si la consistance est un peu dense ajouter un peu de lait tiède.

Assaisonner.

Verser la fondue dans la calotte de Potimarron et servir aussitôt.

Accompagner de pain, pommes de terres,...

Bon appétit !



Merci Perrine pour le lien !

<http://www.londonfridge.com/presa-per-i-fondue/>