

Parmentier de courge Buttercup, hâché de saucisses de lapin et courge Butternut rôtie



Temps de préparation: 45 min

Temps de cuisson: 1h

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de courge buttercup

300 g courge butternut (la partie longue et circulaire)

1 kg de chair à saucisse de lapin (ou de veau, de boeuf)

1 oignon jaune

4 tomates

5 CS d'huile d'olive

50 g de beurre

1 CS de crème fraîche épaisse

sel, poivre

Préparation :

1- Lavez et épluchez vos courges, retirez les graines.

2- Coupez votre courge Buttercup en gros morceaux, couvrez-la d'eau salée, et faites la cuire jusqu'à ce qu'un couteau s'enfonce dans sa chair. Réservez un peu de l'eau de cuisson dans un bol, écrasez la chair à l'aide d'un écrase-purée, ajoutez le beurre et la crème. Ajoutez éventuellement un peu d'eau de cuisson si la purée est trop épaisse, et assaisonnez selon votre convenance.

3- Tranchez dans votre courge Butternut de fines tranches rondes (plus esthétique!), autant que vous en aurez besoin pour recouvrir votre plat. Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, et faites revenir vos rondelles de courges jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées, en les retournant régulièrement.

4- Pelez, rincez et émincez votre oignon, et faites pendant 5 min le revenir dans les deux cuillères à soupes d'huile d'olive restantes. Ajoutez la chair à saucisse, et faites cuire pendant 5 min, puis ajoutez les tomates coupées en dés. Continuez la cuisson jusqu'à ce que la chair soit cuite, encore 5 min environ. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

5- Préchauffez votre plat à gratin à 180 °C ((th. 6).

6- Dans un plat à gratin, versez la moitié de votre purée de courge Buttercup. Ajoutez au dessus la moitié de la préparation à la viande. Couvrez avec le restant de purée, puis avec le restant de viande.

7- Avant d'enfourner, placez au-dessus de votre plat les rondelles de courge Butternut. Faites chauffer pendant 15 min.