

Déclinaison végétale d'automne

Courge spaghetti, potimarron, butternut, courge vive d'étampes, graine de courge, fleur



Pour 10 personnes



1h30

30 graines de courge • 1/2 courge spaghetti • 1 potimarron • 1 butternut • 6 gousses d'ail • 1/3 de courge vif d'étampes • 1/4 de botte de thym • 1 cuillère à soupe de miel • 50g de noisettes • 200g de beurre • Huile d'olive • 10 fleurs comestibles • 2 branches de céleri • Huile de noisette • 1 cuillère à café de ras el hanout • 1 cuillère à café de muscade.

Tout d'abord, mettez la courge spaghetti dans une marmite et remplissez-la d'eau. A ébullition, laissez cuire 10 minutes.

Ensuite, épluchez le butternut et la courge d'estampe. Videz-les ainsi que le potimarron tout en gardant les graines. Coupez en deux les gousses d'ail et dégermez. Concassez les noisettes. Coupez finement les feuilles de céleri.

Taillez le butternut en palet de 1cm, taillez à l'emporte-pièce rond (environ 8cm) et coupez en deux. N'oubliez pas de conserver le surplus de butternut.

Coupez grossièrement le potimarron et la courge d'étampes. D'un côté, faites cuire le potimarron avec les chutes de butternut dans une casserole d'eau chaude et du gros sel. Et de la même manière faites cuire la courge d'étampes.

Lorsque la courge spaghetti est prête, sortez-la de l'eau, coupez-la en deux, et à l'aide d'une cuillère, raclez le fond.

Pour la cuisson des palets de butternut, faites chauffer dans une poêle le beurre, l'huile, l'ail, thym. Ajoutez le butternut et faites-le légèrement colorer. Ajoutez le miel. Baissez le feu et faites cuire à couvert. Lorsque les palets sont cuits, débarrassez-les sur un papier absorbant.

Mixez le potimarron et le butternut, ajoutez du sel et du ras el hanout. Ajoutez un peu de crème et passez au tamis pour que la mousseline soit bien lisse.

Mixez la courge d'étampes, ajoutez de la muscade et de la crème (le mélange doit être un peu liquide et chaud). Passez au chinois et mettez dans un siphon.

Torréfiez les noisettes et les graines de courges séparément.

Snackez les filaments de courge spaghetti avec les feuilles de céleri au beurre. Ajoutez à la fin de l'huile de noisette et du sel.

