

## **COURGES, POTIMARONS, POTIRONS, BUTTERNUSS**

### **POTAGES OU VELOUTES**

EN ASSOCIATION AVEC P DE TERRE, POIREAUX

### **TOURTE**

2 ECHALOTTES EMINCEES FONDUES AU BEURRE, AJOUTER VOS PETITES CUBES DE COURGES – MOUILLER AVEC 2 VERRES DE BOUILLON- LAISSER REDUIRE PRESQUE A SEC

DANS UN BOL A MELANGE :

250GR FROMAGE BLANC – 3 JAUNES 1 BLANC- SEL POIVRE

AJOUTER LA PREPARATION PRECEDENTE REFROIDIE

AJOUTER MUSCADE CORIANDRE FRAIS PETITS LARDONS GRILLES ET QQ RAISINS SEC

FONCER UNE TOURTIERE DE PATE BRISEE

AJOUTER A VOTRE MELANGE 2 BLANCS EN NEIGE

GARNIR LA TOURTIERE

CUIRE 40 MN A 180°(N°6)

### **EN GRATIN**

TAILLER LA CHAIR DES COURGES EN RONDELLES (EPAISSEUR POMMES SAUTEES )

LES RANGER SUR 3 OU COUCHES DANS UN PLAT A GRATIN BEURRER

### **OPTIONS :**

ALTERNER LES COUCHES AVEC JAMBON -TOMBEE D' OIGNONS- LAMELLES DE FROMAGES ETC ; FAITES PREUVE D'IMAGINATION ET N'HEситеz PAS A UTILISER VOS RESTES DE LEGUMES OU DE VIANDE

FAIRE BOUILLIR LA Q.S. DE LAIT POUR COUVRIR VOTRE MELANGE

VERSER LENTEMENT ET EN REMUANT UN PEU DE POLENTA POUR OBTENIR LA CONSISTANCE D'UNE BECHAMEL PAS TROP EPAISSE

ASSAISONNER ( SEL POIVRE MUSCADE )

VERSER SUR VOTRE PREPARATION

ENFOURNEZ PENDANT 45 MN A 160° (ENTRE N°5 & 6)