



Courge Bush Delica

Cette variété hybride récente est originaire de la région de Mantoue, principale productrice de "zucche" en Italie. Crue, son goût rappelle la pomme alors que sa chair cuite évoque la châtaigne.

Cannelloni de courge et brousse gratinés

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Difficulté : Moyenne

Coût : Bon marché

Ingrédients (4 personnes)

8 à 10 cannelloni secs

10 c à s de courge Délica

6 c à s de brousse (ou de Ricotta)

thym

romarin

8 tranches de jambon fumé

Gruyère

Crème fraîche

sel, poivre

Préparation

- Cuire la courge à la vapeur 15 min, puis prélever 5 cuillères à soupe de chair. L'écraser avec la brousse (ou la ricotta), ajouter les herbes ciselées, saler et poivrer.
- Remplir les cannelloni secs, les enrouler d'une tranche de jambon, les poser dans un plat à gratin.
- Recouvrir de gruyère, arroser de crème, parsemer d'un peu de thym et enfourner à 200°C pour une vingtaine de minutes. Garder dans le four éteint encore 10 minutes et servir.

Bon appétit !



Assiette de Bush Delica aux olives et au jambon

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Difficulté: Moyenne

Coût : Bon marché

Ingrédients(4 personnes)

15 cl de vin blanc

15 cl d'huile d'olive

4 oeufs

200 gr de courge

100 gr de gruyère râpé

beurre

100 gr de farine

1 sachet de levure

sel

200 gr de jambon

100 gr d'olives



Préparation

- Lavez, épépinez et coupez la courge en dés. Faites-la revenir dans l'huile jusqu'à obtention d'une purée.
- Dans un saladier, versez le vin, l'huile et les oeufs. Ajoutez la purée, le gruyère, la levure, la farine, le jambon préalablement hâché et les olives dénoyautées et coupées en deux. Salez et poivrez à votre convenance.
- Mélangez bien le tout jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
- Dans un plat beurré et fariné allant au four, cuire 45 mn(Th 5). Disposez dans une assiette sur un lit de salade et décorez avec des olives entières.

