

## Potage de courge

### Pour 4 personnes

500 g de courge coupée en dés  
10 g de margarine de tournesol  
2 oignons moyens coupés en morceaux  
3 gousses d'ail hachées  
3 zestes de citron  
3 zestes d'orange  
1 feuille de laurier  
½ cuil. à café de marjolaine séchée  
80 cl de bouillon de poulet  
3 cuil. à soupe de jus de citron  
sel

Faire fondre la margarine dans une casserole ; y ajouter les oignons, l'ail, les zestes de citron et d'orange, le laurier et la marjolaine. Faire cuire pendant 10 min. environ à couvert, jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents.

Incorporer la courge, mélanger soigneusement, puis verser le bouillon et saler modérément. Porter à ébullition et laisser mijoter ) découvert pendant 25 min., jusqu'à ce que la courge soit bien tendre.

Retirer du feu ; éliminer la feuille de laurier, les zestes de citron et d'orange. Passer au mixeur, puis ajouter le jus de citron en mélangeant ; servir aussitôt.

## Tatin de potiron au lard

### Pâte brisée

- 250 g de farine
- 120 g de beurre
- 1 œuf
- 2 pincées de sel
- 4 c. à soupe d'eau

### crème

- 700 g de potiron
- 3 œufs
- 2 c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe de crème épaisse
- 10 tranches de bacon
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- sel, poivre

### Préparer la pâte

Mélangez au mixeur le beurre, la farine, le sel, l'œuf et l'eau. Roulez en boule et enveloppez de film alimentaire. Laissez au frais 2 h puis préchauffez le four à 210 °C.

### Faire la crème de potiron

Faites cuire le potiron en morceaux 15 min à l'eau salée (le plus : ajoutez du lait à l'eau de cuisson et 1 c. à café de quatre-épices). Mixez le potiron égoutté, avec 3 œufs, la farine et la crème, salez, poivrez.

### Dresser

Étalez la pâte brisée. Huilez le moule à tarte, et versez le vinaigre balsamique, répartissez le bacon sur tout le fond du moule. Versez la crème de potiron, recouvrez de pâte au bord du moule en la pinçant. Enfourez 45 min. dégustez tiède.

## Tajine de bœuf et potiron aux épices

1 kg de chair de potiron  
1 kg de bourguignon  
2 oignons  
3 c. à soupe de miel  
1 c. à soupe de coriandre fraîche  
1 c. à café de cumin  
1 c. à café de coriandre en poudre  
1 c. à café de curcuma  
½ c. à café de cannelle  
½ c. à café de paprika  
2 pincées de safran  
1 cube de bouillon de légumes  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
30 g de beurre  
sel poivre

### Préparer la viande

Diluez le cube dans 75 cl d'eau bouillante. Emincez les oignons. Mélangez la viande et les épices avec 2 c. à soupe d'huile. Salez, poivrez, couvrez, laissez mariner 1 h. Puis, dans une cocotte, faites dorer les oignons et la viande épicée dans de l'huile bien chaude. Ajoutez le bouillon, baissez le feu, laissez mijoter 1h.

### Préparer le potiron

Faites fondre le beurre à la poêle, puis faites dorer le potiron coupé en cubes. Versez le miel et mélangez, couvrez et laissez cuire 30 min.

### Dresser

Servez le tajine chaud, avec du potiron au miel et le bœuf. Parsemez de coriandre fraîche.