

Les Recettes de la Ferme Fruitière

Soupe de courge de la Ferme Fruitière à la poitrine fumée

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1kg de courge de la Ferme Fruitière (de préférence musquée)
- 4 tranches de poitrine fumée
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Gingembre
- 1 bouillon de volaille
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail



Préparation

- 1- Nettoyer la courge puis la couper en gros dés.
- 2- Couper grossièrement l'oignon et éplucher les gousses d'ail.
- 3- Porter à ébullition une casserole d'eau avec le bouillon.
- 4- Ajouter la courge, l'oignon et l'ail et laisser cuire environ 40 minutes.
- 5- Pendant ce temps, tailler la poitrine en lardons puis faire cuire à la poêle.
- 6- Une fois la courge cuite, mettre le gingembre puis mixer le contenu de la casserole et ajouter la crème et les lardons.
- 7- La Ferme Fruitière vous souhaite un bon appétit.

Les Recettes de la Ferme Fruitière

Gratin de courge au bleu de Gex

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1kg de courge de la Ferme Fruitière
- 100g de bleu de Gex
- 20g de beurre
- 10cl de lait
- 30g de noix
- 1 bouillon de volaille
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre



Préparation

- 1- Nettoyer la courge puis la couper en gros dés.
- 2- Couper grossièrement l'oignon et éplucher les gousses d'ail.
- 3- Porter à ébullition une casserole d'eau avec le bouillon.
- 4- Ajouter la courge, l'oignon et l'ail et faire cuire environ 40 minutes.
- 5- Pendant ce temps, préchauffer votre four à 180°.
- 6- Une fois la courge cuite, passer à la passoire puis écraser à la fourchette ou à l'aide d'un écrase pomme de terre la courge, le beurre et le lait.
- 7- Une fois la purée terminée, étaler dans un plat. Couper le bleu de Gex en petit cube et concasser vos noix.
- 8- Ajouter le fromage et les noix par-dessus votre purée puis enfourner.
- 9- La Ferme Fruitière vous souhaite un bon appétit.