

## **Les Miams de Ethic Valley – Petite déclinaison épicée de purée de butternut et potimarron**

Le butternut ou doubeurre est une courge au goût délicat qui rappelle celui du beurre (moins la matière grasse...). Le potimarron, lui nous rappelle la saveur de la châtaigne. Le mélange des deux relevé avec quelques épices et tout simplement délicieux ! A déguster au chaud au coin d'un feu...

Nous vous proposons deux déclinaisons de cette purée : l'une gratinée, l'autre doucement relevée !

### Ingrédients (6 personnes) :

Pour la purée : 1 butternut + 1 citrouille + 1 verre d'eau + 60g de beurre demi-sel

Pour le gratin : 70g de gruyère rapé + 1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse + 2 cuil. à soupe de lait + ½ cuil. à café de curcuma Ethic Valley + 1 cuil. à café de gingembre Ethic Valley + poivres ethic valley

Pour la purée épicée : sumac ethic valley + persil

Temps de préparation : 15 minutes – temps de cuisson : 45min + 20 min

Préparation :

- ⇒ Eplucher les 2 courges et couper-les en morceaux. Dans un fait-tout verser le verre d'eau, les morceaux de courges et le beurre. Couvrez et laissez cuire 30-45 minutes jusqu'à ce que les courges se ramollissent. Quand elles sont cuites, mixez le tout et réservez. Faites chauffer votre four à thermostat 8.
- ⇒ Pour l'appareil à gratin, mélangez dans un saladier le gruyère, la crème fraîche, le lait, le curcuma, le gingembre et quelques tours de moulins de poivres.
- ⇒ Dans des petits ramequins, disposez la purée de courges, dans 4 vous y disposez au-dessus l'appareil à gratin, dans les 4 autres vous ne mettez rien au dessus. Enfourez les plats et laissez chauffer jusqu'à ce que vos gratins soient bien dorés.
- ⇒ En sortant du four, sur les 4 ramequins non gratinés disposez sur chacun 3 pincées de sumac et le persil.

Conseil : Ces purées font un très bon accompagnement avec un confit de canard, un saumon ou une viande rouge. La courge se marie très bien avec les épices ! N'hésitez pas à faire vos propres expériences, une pincée de poivre rouge Ethic Valley ou de zaatar relèvera délicatement vos plats.

Bon appétit !!