

La Tablée des Chefs



MANGEONS LOCAL



Collectif de tous les élèves



École Marcel-Raymond



Abitibi-Témiscamingue

Crème de courge au miel, gratinée au fromage Cru du Clocher

ingrédients

1 courge musquée (ou encore butternut, citrouille ou courge poivrée), pelée, épépinée et coupée en dés de 2 cm (soit environ 2 ½ t)
1 oignon, haché grossièrement
huile ou beurre
750 ml (3 t) de bouillon de poulet
125 ml (½ t) de crème 35% M.G.
15 ml (1 c. à soupe) de miel Abitémis
250 ml (1 t) de fromage Le Cru du Clocher râpé

méthode

- 1- Préchauffer le four à 400°F.
- 2- Dans une grande casserole, avec de l'huile ou du beurre, faire suer la courge et l'oignon.
- 3- Ajouter le bouillon de poulet.
- 4- Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 5- Réduire en purée lisse avec un mélangeur en ajoutant le miel et la crème.
- 6- Verser le potage dans des ramequins ou des petits plats allant au four.*
- 7- Répartir le fromage sur le potage dans les ramequins.
- 8- Gratiner au four jusqu'à ce que le fromage soit légèrement coloré.

*Donne 16 petites portions d'entrées.

TABLEEDESCHEFS.ORG



En partenariat avec :

Québec

