

Houmous à la courge rôtie.



4 pers.



15 min



45 min



Vin rouge du Val de Loire, cépage Pineau d'Aunis. Notes d'épices, vin léger.



INGRÉDIENTS.

1/2 courge (Musquée de Provence, Butternut, Table Queen, Potimarron...)

1 petit bocal de pois chiches

1cm de gingembre frais

1 gousse d'ail

½ citron jaune

1 tranche de bleu de Gex

1 c. à soupe de tahini

1/2 c. à café de paprika fumé

Huile d'olive, sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Retirez les graines de courge, arrosez la chair d'huile d'olive et assaisonnez.
3. Déposez la demi courge sur une plaque de cuisson et enfournez-la 45 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
4. Récupérez la chair à l'aide d'une grande cuillère et mixez-la avec les pois chiches égouttés, la gousse d'ail, le gingembre préalablement râpé, le tahini, le jus de citron, un beau filet d'huile d'olive, le paprika fumé, le sel et le poivre.
5. Déposez à même la planche de présentation puis décorez de bleu de Gex et de graines de courge !

SUGGESTION.

Valorisez l'entièreté de la courge et cuisinez les graines ainsi que la peau en accompagnement du houmous !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS