

# CRUMBLE DE COURGE BUTTERNUT *et quenelle* *dinde fermière*

 Entrée

 Quenelles



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
40 MIN



Cuisson  
20 MIN



## INGRÉDIENTS

- 4 quenelles dinde fermière & cèpes Saint Jean
- 50g de parmesan râpé
- 65g de beurre
- 65g de farine
- 1 cuillère à café de thym séché
- Un filet d'huile d'olive
- 500g de courge butternut épluchée et coupée en cubes
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- Un verre de vin blanc
- 35cl de bouillon de veau
- 20cl de crème liquide entière
- Sel fin
- Poivre
- Curcuma en poudre
- Muscade moulue
- 8 tranches de Mimolette

# RECETTE

## PRÉPARATION

Commencer par préchauffer le four à 190°C. Éplucher et hacher les gousses d'ail puis ciseler finement l'oignon jaune.

Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive puis faire revenir l'ail haché et l'oignon pendant quelques instants. Ajouter ensuite la courge butternut épluchée puis découpée en petits cubes pour accélérer la cuisson.

La faire revenir à feu moyen 2 à 3 minutes puis déglacer en versant le vin blanc. Laisser réduire ; il doit rester seulement un fond de vin. Saler, poivrer, parsemer d'une pincée de curcuma et de muscade.

Ajouter ensuite le bouillon de veau puis laisser à nouveau réduire à feu doux. Enfin, terminer par l'ajout de la crème liquide froide. Poursuivre la cuisson à feu moyen une dizaine de minutes en mélangeant régulièrement. La crème va alors frémir et réduire. Arrêter la cuisson au moment où la consistance devient crémeuse et la texture, onctueuse.

Écraser alors la courge grossièrement à l'aide d'une fourchette ; l'idée est d'avoir des morceaux fins et d'autres plus grossiers. Bien mélanger ; goûter et rectifier l'assaisonnement.

Déposer cette préparation dans des ramequins individuels ou dans un grand plat à gratin. Découper ensuite les quenelles volailles fermières aux cèpes Saint Jean en rondelles d'environ un centimètre d'épaisseur puis en disposer sur toute la surface sans les superposer. Ajouter au-dessus les fines tranches de Mimolette.

Terminer par la préparation du crumble en mélangeant à la main le beurre froid avec le parmesan râpé, farine et thym séché jusqu'à l'obtention d'un sablage grossier. Répartir le crumble sur la mimolette puis enfourner une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson.

## ASTUCE

Vous pourrez remplacer la mimolette par des tranches de cheddar. Ce crumble pourra très bien être préparé à l'avance et réchauffé au dernier moment. Si vous trouvez le goût du butternut trop doux, celui-ci pourra être remplacé par une autre variété de courge. Enfin, si vous observez que la courge est encore beaucoup trop dure avant l'ajout de la crème, prolongez simplement la cuisson en rajoutant du bouillon de veau.