

# Courges rôties farcies



Pour le repas de Noël, on s'est lancé dans un menu végétarien... La réaction des gens est souvent : « Oh mais c'est triste... Pourquoi ? » ... Surement parce qu'ils s'imaginent qu'un menu végétarien est constitué de brocolis vapeur et de tofu. ERREUR ! Je vous propose une recette de courges farcies pour remplacer votre viande.

**Pour 3 courges farcies :** 3 courges butternut entières – 1 grosse boîte de marrons – 1 grosse poignée de pistaches – 1 sachet de cranberries – 2 oignons – 1 gousse d'ail – 1CUP de pois cassés crus – huile d'olives – thym frais – herbes de Provence – 1CS de sumac – 1 citron jaune bio – Sel – Poivre.

Faites chauffer votre four à 180°C.

Coupez vos courges en 2 dans le sens de la longueur. Évidez-les de leurs graines et un peu de chair pour y placer la garniture.

Sur des plaques, placez les demies courges, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les courges d'huile d'olive. Salez, poivrez. Parsemez de thym et d'herbes de Provence.

Enfournez pendant 30min au milieu du four.

Mettre les pois cassés dans un grand volume d'eau (4 à 5 fois) non salée (ou avec une algue de kombu). À partir des premiers petits bouillons, compter un temps de cuisson de 20 à 30min. L'idée est d'avoir un pois cassé pas encore tout à fait cuit puisqu'ils seront recuits au four ensuite.

Une fois la cuisson terminée, égouttez les pois cassés et réservez.

Émincez finement vos oignons, ainsi que la gousse d'ail et réservez-les.

Faites chauffer dans une sauteuse 2CS d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, placez-y l'ail, les oignons, le sumac. Faites revenir 3 à 4min pour qu'il y ait une petite coloration.

Concassez vos pistaches. Réservez.

Ajoutez ensuite les cranberries, les pois cassés, les marrons ainsi que les pistaches. Faites revenir 5/6min pour que les parfums se mélangent bien. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Déglacez avec le jus de citron et laissez évaporer l'humidité. Réservez.

Quand vos courges sont cuites, sortez-les du four, mais ne l'éteignez pas.

Dans 3 moitiés des courges, répartissez la garniture préalablement préparée. Couvrez ensuite chaque courge avec la partie vide et tassez légèrement. Au besoin, ficelez les courges pour éviter qu'elles ne bougent.

Enfournez 10 à 15min à 160°C.

Sortez les courges rôties et servez de suite.

Vous pouvez accompagner d'une tourte aux pommes de terre, ou d'une salade verte. Ou encore de légumes poêlés.

J'ai servi ces courges rôties avec un Syrah 2015 – Terre de Mandrins

---

**Gâteau  
football**

**d'anniversaire**





Le gâteau d'anniversaire de mon neveu de 5ans en décembre dernier. Enfant et parents ravis !

Encore une victoire de **tata gato**

---

# Limencello



J'aime assez l'idée de faire des cadeaux faits maison. Outre les produits de beauté, faire ses alcools est assez chouette je trouve. Voici donc ma version du Limencello, qui a eu son petit succès pendant les fêtes !

**Ingrédients** : 1/4 Cup d'alcool de yuzu – 1/4 Cup D'alcool de cèdra (Acqua di cedro) – 6 citrons bio non traités – 1 bouteille de grappa (à défaut de vodka) – 1,5 Cup sucre de canne bio – 2 Cup d'eau minérale

Zestez vos citons et récupérez le jus.

Émincez les zestes pas trop finement (passage facultatif).

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre et le jus de citron, jusqu'à ébullition. Ajoutez les zestes dans le sirop et laissez confire pendant 20min à petits bouillons.

Transvasez dans un bocal et laissez refroidir.

Ajoutez la grappa et laissez macérer pendant au moins 1 mois.

Placez au froid avant de servir !

Attention, à boire avec modération vu que c'est de l'alcool ☐

---

# Cheesecake Fruits de la passion – sans cuisson



Certains de mes amis adorent les cheesecakes. Et quand je dis « adorent » le mot est bien faible ^^' Du coup j'essaie d'innover à chaque fois. C'est de saison, les fruits de la passion, alors c'est parti !

**Ingrédients pour 8-10 personnes** : 500g de mascarpone – 100g de fromage blanc 0% – 60g de sucre vanillé – 4 feuilles de gélatine – 100g d'huile de coco – 12 sablés breton – 4 oreos – 8 gros fruits de la passion – 1CS d'extrait de vanille – 115g de sucre

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide.

Dans un mixer à hélices, mixez ensemble les sablés, les oreos, l'huile de coco fondue et les 60g de sucre.

Placez un cercle de 18cm sur votre plat. Couvrez l'intérieure des parois avec du film rodhoïde. Répartissez votre fond de cheesecake. Tassez bien à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.

Réservez au froid.

Dans un grand saladier, fouettez ensemble le mascarpone, le sucre (115g), le fromage blanc ainsi que la vanille.

Coupez les fruits de la passion en 2. Récupérez l'intérieur. Si vous n'aimez pas les pépins des fruits de la passion, passez la chair au tamis.

Ajoutez les fruits de la passion au mélange mascarpone.

Au micro-ondes, faites fondre 30sec la gélatine à peine essorée. Incorporez au mélange précédent.

Repartissez la crème sur votre fond de cheesecake froid.

Laissez prendre au froid pendant 3 à 4h.

À servir au goûter, en dessert, ... En vrai, n'importe quand !