



POTAGE BUTTERNUT BACON GRILLÉ



Ingrédients

Une courge butternut un peu grosse (ou deux moyennes) 1 kg environ net (sans les pépins et la peau)
8 tranches fines de bacon
8 noisettes coupées en deux
2 càs de graines de courges
2 càs d'huile d'olive
1 échalote
1 càs de parmesan ou de pecorino romano
1 branche de romarin
Sel et poivre

Préparation

Couper la peau des courges, retirer les pépins et couper la pulpe en dés d'un cm.

Dans une casserole à fond épais, faire revenir l'huile avec l'échalote émincée finement. Dès qu'elle commence à colorer, ajouter la courge, mélanger et laisser cuire une minute.

Ajouter le romarin, couvrir la courge d'eau (un peu plus que le volume). Laisser frémir à feu moyen pendant 20 minutes puis saler et ajouter si besoin encore un peu d'eau. Éteindre, poivrer et retirer le romarin.

Mixer la courge dans un bol du mixeur en ajoutant la moitié d'eau de cuisson puis le reste peu à peu jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Incorporer le fromage.

Chauffer une poêle (sans matière grasse). Baisser le feu (moyen) et y poser les tranches de bacon et la faire sécher doucement pendant 5 minutes (voire plus), le temps qu'elles sèchent, deviennent légèrement croustillantes. Griller les noisettes à la poêle également.

