

Raviole de courges au fromage de brebis, mousse de lard fumé et thym

Recette de Daniel Zenner

Cuisinier

Auteur des livres tomes 1 et 2 de " Gastronomie et Plantes Sauvages " de " Gastronomie et Plantes des Jardins " et du " Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne "

Pour 6 personnes, ayez :

Pour la pulpe de courge :

Bien laver le fruit. Le couper en deux. Ôter les graines. Détailler en gros cubes. Cuire en vapeur pendant 20 minutes. Mixer finement.

Pour la pâte à ravioles :

- 100 g de pulpe de courge

- 300 g de farine

- 1 oeuf + 1 jaune battu

Bien mélanger l'ensemble.

Pour la farce :

- 150 g de pulpe de courge

- 50 g de fromage râpé de brebis sec

- 75 g de crème fraîche épaisse

- 1 jaune d'oeuf

Bien mélanger l'ensemble. Rectifiez l'assaisonnement.

Pour la sauce :

- 100 g de lardons fumés

- 250 g de crème fraîche fluide

- 5 grains de poivre, sel

- Une branche de thym frais

Rassembler tous ces éléments dans une casserole. Donner un bouillon. Laisser refroidir. Passer à la passoire fine. Rectifiez l'assaisonnement. Emplir un siphon. Mettre une cartouche et maintenir au chaud avant l'utilisation.

La préparation :

Etaler finement la pâte. Mettre un peu de farce. Recouvrir d'une autre abaisse. Bien souder. Plonger les ravioles quelques minutes dans un bouillon de poule. Dresser sur assiette creuse. Ajouter la mousse au lard. Décorer d'herbes et de fleurs de saison.

Petits choux potimarron-chocolat

Recette de Daniel Zenner

Cuisinier

Auteur des livres tomes 1 et 2 de " Gastronomie et Plantes Sauvages " de " Gastronomie et Plantes des Jardins " et du " Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne "

Pour 6 personnes, ayez :

Pour la pâte à choux :

- 125 g d'eau
- 20 g de beurre
- 85 g de farine
- 100 g d'oeuf battu

Chauffer l'eau, et le beurre. Hors du feu ajouter la farine et remuer vivement. Laisser une minute sur feu doux en remuant constamment. Laisser tiédir puis ajouter progressivement les oeufs.

Sur une plaque, dresser les choux. Cuire de 15 à 25 minutes à 190°C, suivant la grosseur des choux.

Pour la pulpe de potimarron :

Bien laver le fruit. Couper en deux le potimarron. Ôter les graines. Laisser la peau. Détailler en gros cubes. Cuire en vapeur pendant 20 minutes. Mixer finement.

Pour la crème :

- 180 g de crème fraîche fluide
- 220 g de pulpe de potimarron
- 2 jaunes d'oeufs
- 75 g de sucre
- 60 g de très bon chocolat noir

Battre une minute les jaunes et le sucre. Chauffer la crème avec la pulpe de fruit puis la verser sur le mélange jaune-sucre. Remettre sur feu doux une petite minute. Bien remuer. Hors du feu, ajouter le chocolat. Laisser refroidir.

La préparation:

Farcir les choux avec la crème. Parsemer de sucre glace.

Galette de butternuts, crème de chèvre aux herbes

Recette de Daniel Zenner

Cuisinier

Auteur des livres tomes 1 et 2 de " Gastronomie et Plantes Sauvages " de " Gastronomie et Plantes des Jardins " et du " Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne "

Pour 6 personnes, ayez :

- 400 g de pomme de terre épluchée
- 400 g de butternuts épluché
- 90 g d'oignon jaune
- 1 oeuf
- Sel et poivre

Râper finement les pommes de terre et le butternuts. Mélanger avec du sel et l'oeuf. Laisser reposer cinq minutes.

Pour la crème de chèvre aux herbes :

- 110 g de fromage de chèvre nature
- 90 g de crème fraîche épaisse
- Herbes fraîches hachées, sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients.

La préparation:

Façonner 6 galettes. Les déposer dans une large poêle bien huilée. Les laisser dorer doucement cinq minutes sur chaque face. Les égoutter.

Présenter le fromage de chèvre aux herbes ainsi qu'une salade verte.

Beignets soufflés au potimarron

Recette de Daniel Zenner

Cuisinier

Auteur des livres tomes 1 et 2 de " Gastronomie et Plantes Sauvages " de "Gastronomie et Plantes des Jardins" et du " Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne "

Pour 6 personnes, ayez :

Pour la pâte à choux :

- 125 g d'eau

- 20 g de beurre

- 85 g de farine

- 100 g d'oeuf battu

Chauffer l'eau et le beurre. Hors du feu ajouter la farine et remuer vivement. Laisser une minute sur feu doux en remuant constamment. Laisser tiédir puis ajouter progressivement les oeufs.

Sur une plaque, dresser les choux. Les cuire de 15 à 25 minutes à 190°C, suivant la grosseur des choux.

Pour la pulpe de potimarron :

Bien laver le fruit. Couper en deux le potimarron. Ôter les graines. Laisser la peau. Détailler en gros cubes. Cuire en vapeur pendant 20 minutes. Mixer finement.

La préparation:

Peser autant de pâte à choux que de pulpe de potimarron. Bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter 2 jaunes d'oeuf. Mettre dans une poche à douille. Laisser tomber de petites boules dans une friture chaude. Les laisser dorer. Egoutter puis servir aussitôt.