

Courge melonette jaspée de vendée

Cette courge ronde et orangée est une melonette jaspée qui serait originaire de vendée. Sa chair est orange, épaisse et très sucrée. Bien qu'elle puisse se manger crue râpée en vinaigrette, cuite en potage ou encore en purée. C'est en dessert qu'elle se distingue le mieux et c'est ainsi que nous la préférons.

Idée recette

Crumble à la melonette jaspée et pommes (adaptation personnelle d'une recette trouvée sur internet)

1 belle melonette, 3-4 pommes ; 150g sucre, 150g de beurre, 150g de farine.

Couper, enlever les pépins et éplucher la melonette, puis la couper en dés. Couper les pommes en dés également. Faire cuire les dés de melonette et de pommes avec un peu de sucre dans une casserole afin de les ramollir. Pendant ce temps préparer la pâte à crumble en mélangeant le sucre le beurre et la farine en quantité égale. Verser les dès de pommes et melonette dans un plat allant au four. Émietter la pâte à crumble dessus.

Mettre au four à 180°C pendant environ une demi-heure. Le crumble doit être légèrement doré. Consommer chaud.

Flan à la melonette (recette trouvé sur internet)

250 g de framboises, 700 g de melonette jaspée de Vendée, 150 g d'amandes en poudre, 150 g de vergeoise, 15 g de beurre, 50 cl de lait, 4 œufs, 1 pincée de sel, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Beurrez un moule à manqué. Pelez, évidez et coupez la courge (melonette) en cubes. Disposez-les dans une casserole à fond épais puis versez le lait et la poudre d'amande. Ajoutez 75 g de vergeoise, le sel et laissez cuire le tout, sur feux doux, durant 15 minutes. Mixez ensuite et faites préchauffer le four à th. 5 (180°C). Fouettez les œufs avec la vergeoise restante jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanc. Incorporez délicatement à la purée de courge et versez le tout dans le moule à manqué. Enfourné et laissez cuire 30 minutes. Pendant cette cuisson, préparez le coulis de framboises en faisant doucement cuire les fruits avec les cuillerées de sucre. Avant de servir, démoulez le flan, disposez-le sur un plat et arrosez-le avec le coulis de framboises.