

C'est fait dans le Gers

Crèmeux de Courges bio du Gers



*Crèmeux de Courges bio du Gers
aux noisettes grillées*

**Crèmeux de Courges bio du Gers aux noisettes grillées,
Croustillants et chiffonnade de porc noir.
Huile de Crustacés.**

Par Olivier Andrieu, Chef de la Table d'Olivier à Samatan

Crèmeux de Courges Bio du Gers et Noisettes Grillées

- › 1kg de Courges bio du Gers
- › 2 Pommes de terre Agatha
- › 150 gr de poitrine de Porc Noir fumé
- › 1 Oignon
- › 1 Echalote
- › 1 Gousse d'ail blanc de Lomagne pelée et dégermée
- › 50 gr de beurre
- › 1 Litre de Bouillon de Poule Noire d'Astarac
- › 1 Litre de crème liquide 35%
- › 100g de noisettes entière non pelées

Croustillants et Chiffonnade de Porc Noir

- › 6 Tranches fines de jambon de Porc Noir

Huile de Crustacés

- › 5 Langoustines
- › 2 Gousses d'ail blanc de Lomagne non pelées
- › 1 Piment oiseau
- › Thym, Laurier et Romarin
- › 40 cl d'Huile d'olive

Crèmeux de Courges Bio du Gers et Noisettes Grillées

Peler et Tailler les courges en cubes réguliers.

Peler l'oignon et l'échalote et les émincer.

Tailler la poitrine en lardons.

Dans une grande casserole, faire revenir ces derniers à feu vif puis baisser le feu et ajouter le beurre et faire suer l'oignon, l'échalote et l'ail blanc de Lomagne.

Ajouter les cubes de courges bio et saler afin de faire rejeter l'eau de végétation. Bien suer le tout et mouiller à hauteur avec du bouillon de Poule Noire d'Astarac chaud.

Peler les pommes de terre et les laver, puis les tailler en cubes et les ajouter dans la préparation. Faire cuire à feu doux pendant environ 1h30 et mixer le tout.

Passer la préparation au chinois puis ajouter la crème liquide.

Saler, poivrer et réserver à feu très doux.

Mettre les noisettes sur une plaque à four et faire torréfier pendant 12 minutes à 180 degrés.

Retirer les noisettes du four et les frotter dans un torchon afin de retirer la peau puis les concasser.

Croustillants et Chiffonnade de Porc Noir

Séparer les tranches de Porc Noir. Disposer 3 tranches sur une plaque à four disposant d'une feuille de papier sulfurisée. Recouvrir les tranches d'une autre feuille de papier sulfurisé ainsi que d'une plaque à four. Mettre à 180 degrés pendant 10 minutes et laisser reposer à l'intérieur du four éteint pendant 8 minutes. Retirer les plaques du four et délicatement décoller les chips de Porc Noir.

Tailler les 3 autres tranches de Porc Noir en allumettes et réserver

Huile de Crustacés

Couper les langoustines grossièrement et tailler le piment oiseau en 2 dans la longueur en retirant les pépins. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir et faire caraméliser les langoustines. Ajouter les gousses d'ail blanc de Lomagne avec la peau et écrasées, le piment oiseau, le thym, le romarin et le laurier puis recouvrir d'huile d'olive.

Faire chauffer à feu très doux pendant 10 minutes et retirer du feu.

Laisser le tout reposer 2h puis passer le tout au torchon afin d'avoir une huile limpide.

Les autres recettes



**Pot au feu de boeuf
« race mirandaise »**



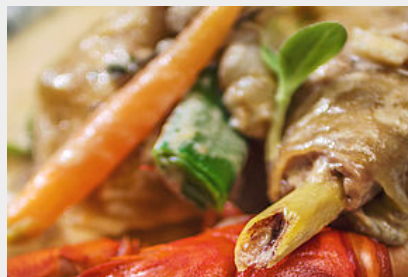
**Effiloché d'échine de
porc noir confite**



**Magret de canard du
Gers rôti**



**Pressé de foie gras
de canard du Gers
mi-cuit**



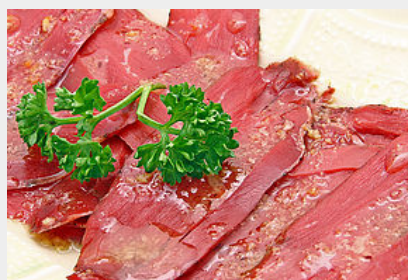
**Poulet du Gers aux
Ecrevisses**



**Quasi de veau Lou
Beteth Label rouge**



**Terrine de Poule au
pot**



**Carpaccio de magret
de canard du Gers**



**Dos de Saumon Cuit
sur la Peau**



**Parmentier de
Canard au Vin Rouge**

Un site **gers.fr**
LE DÉPARTEMENT



C'est fait dans le Gers est une initiative du Conseil départemental du Gers

81 route de Pessan
BP 20569
32002 Auch Cedex 9