



# Cornue

- 👉 ou *Acorn - Courge acorn - Courge d'hiver - Winter squash*
- 👉 La cornue d'hiver est une courge de l'espèce pepo.
- 👉 Elle est très bonne cuite au four et se déguste gratinée, farcie ou avec une noix de beurre comme les pommes de terre en "robe des champs".
- 👉 Elle entre aussi dans la préparation de savoureux potages.

# Brochettes de cornue au beurre d'ail

1 ou 2 cornues • Éléments pour paner à l'anglaise • Brochettes en bambou • Beurre d'ail : 8 gousses d'ail, 150 g de beurre.

Lavez et épluchez (facultatif) les cornues. Coupez-les en tronçons de 2 cm x 2 cm • Faites-les blanchir 3 à 4 mn à l'eau bouillante salée : elles doivent rester fermes • Rafraîchissez, égouttez • Enfilez ces morceaux sur les brochettes • Préparez le beurre d'ail : faites blanchir les gousses épluchées 1 mn à l'eau bouillante • Egouttez, passez au mixer en ajoutant le beurre peu à peu. Assaisonnez de façon relevée • Laissez à température ambiante • Panez les brochettes. Faites-les cuire par 4 ou 6 à la fois dans l'huile très chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Cuisson 15 mn • Servez aussitôt avec le beurre d'ail en accompagnement.

Recette par Jean Montagard - professeur de cuisine végétarienne aux lycées hôteliers de Nice et Menton

## Cornue au four

Ingrédients : 1 cornue pour deux personnes • tomates, oignons, ail, thym, huile d'olive, sel et poivre.

Lavez et coupez la cornue en deux, dans le sens de la longueur sans l'épluchez. Enlevez les pépins. Garnir avec les tomates les oignons grossièrement hachés. Assaisonner avec l'ail pressé, le thym, l'huile d'olive, du poivre et du sel. Mettez-la au four environ 30 mn à 220°.

Recette végétarienne par Antoine Berthelin - Les Jardins des Courances