

Feuille à feuille de courge Doubeurre

du Chef Aurélien Poirot



Instructions:

Voici une recette végétale au BBQ à la texture unique.

Elle nécessite l'achat d'un coupe lanières de légumes (qui se trouve sur le net entre 100 et 300 euros) mais cet achat vous servira pour beaucoup d'autres légumes comme les pommes de terre, carottes, betteraves, cèleri rave, choux rave et quelques fruits comme les pommes.

Prendre une belle courge Doubeurre assez large, couper la peau et la réserver.

Tailler le cœur de la courge au coupe lanière pour faire de beaux et longs rubans.

Assaisonner légèrement ces rubans, sel et poivre, et réenrouler les rubans pour reconstituer la courge.

Reconstituer la courge avec la peau et ficeler pour bien maintenir le rouleau.

Mettre une belle noix de beurre sur le dessus du rouleau et envelopper de papier d'aluminium (2-3 tours bien serrés).

Cuire à braise assez douce au Beegrill entre 40 minutes et 1 heure en fonction de la largeur du rouleau.

Retirer délicatement le papier d'aluminium et la peau de la courge et tailler de beau tronçon dans le sens inverse des feuilles ou alors en tranche complète.

Assaisonner de fleur de sel et servir avec un petit beurre fondu avec un peu de noix de muscade, quelques graines de courges concassées et une petite brunoise de tomates confites.

Feuille à feuille de courge Doubeurre

du Chef Aurélien Poirot

