Brioche au potimarron

Je suggère ce délicieux pain brioché si vous avez un peu de temps, c’est divin !

* 125g de courge
* 125g de farine
* 1 sachet de levure à pain
* 5g de sel
* 20g de sucre
* 2 œufs
* 100g de beurre

Cuire la courge coupée en deux au four (350F environ 40 minutes) jusqu’à ce que la chair se défasse en purée. Laisser refroidir complètement.

Faire fondre le beurre et laisser refroidir

Verser la purée froide dans un grand récipient, ajoutez-y la farine, la levure, le sel, le sucre, les œufs et le beurre. Mélangez bien et pétrir à la main jusqu’à l’obtention d’une pâte uniforme et souple.

Couvrir d’un linge et laissez lever environ 2h à 25°C

Pétrissez à nouveau puis mettre dans un moule à cheminée légèrement beurré. Laissez à nouveau lever pendant 1h.

Mettre au four à 375°F pendant 45 minutes en mettant un bol d’eau sur la grille du bas dans le four.

Démoulez dans la brioche est tiède.

Pesto de roquette

* 1 sac de roquette
* Environ ¼ t. d’huile d’olive
* ¼ t. d’amandes
* 2 gousses d’ail
* 2c. à soupe de jus de citron
* Sel et poivre au goût

Tout mettre dans un robot culinaire et broyer jusqu’à l’obtention d’un mélange lisse. Ajouter de l’huile au besoin. Se congèle bien pour en profiter plus longtemps. Vous pouvez aussi y mettre les fanes de radis.

S’utilise dans des pâtes ou sur du pain ou une croûte de pizza.

Pâtes aux haricots et poivrons grillés

* 2 poivrons de couleur, coupés en 4 sans les graines
* 300g d’haricots verts coupés en morceaux de 4cm
* 1 oignon rouge en fines rondelles
* 2 c. à soupe de graine de sésame
* ½ t. de coriandre fraîche grossièrement hachée
* Pâtes fraîches pour 4 personnes

Vinaigrettes

* 60ml de jus de citron
* 80 ml d’huile d’arachide
* 1 c. à thé d’huile de sésame
* 2 c. à soupe de vinaigre de riz
* 2 c. à soupe de tamari
* 1 c. à soupe de sucre brun

Faites griller les poivrons au four jusqu’à ce que la peau noircisse. Sortir du four et les mettre dans un plat fermé hermétiquement pour 5 minutes. Retirer ensuite la peau et couper les poivrons en lanières.

Faites cuire les pâtes

Cuire les haricots à la vapeur pendant 4-5 minutes.

Au fond d’un saladier, mettre tous les ingrédients de la vinaigrette et mélanger. Ajoutez les poivrons, les pâtes, les haricots, l’oignons, les graines de sésame et la coriandre et bien mélanger. Servir immédiatement

Soupe de pois chiche à la courge

* 200g de pois chiche
* 1 c. à soupe d’huile
* 2 oignons coupés en dés
* 1 c. à soupe de chacune des épices suivantes : curcuma, cumin, graines de coriandre, graines de moutarde et gingembre frais râpé
* 1c. à thé de muscade
* 1 litre de bouillon de légumes
* 0.8 kg de courge Red Kuri
* 1 litre d’eau

Tremper les pois chiche pendant 24h. Égoutter et rincer.

Dans une grande casserole, faire chauffer l’huile. Cuire les oignons à feux doux, ajouter les épices et laisser cuire en remuant jusqu’à ce que le mélange embaume.

Ajouter le bouillon et les pois chiche, porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 40 minutes.

Pendant ce temps, râper la courge. Ajouter l’eau et le potiron râper à la soupe. Laisser mijoter encore 30 minutes

Saler et poivrer au goût