



Association
Intergénérationnelle
du Douaisis

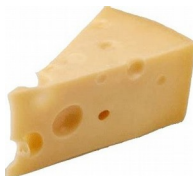
Partage de Logements
et de jardins privés



Fête de la courge 2022



NOS RECETTES



Gâteau tout vert

- 2 verres de farine
- 1,5 verre de sucre
- 1 paquet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 6 œufs
- 2 courgettes épépinées

* faire cuire les courgettes, les égoutter et les écraser

* battre les blancs en neige avec une pincée de sel

* mélanger intimement tout le ingrédients (on peut ajouter 50 gr de beurre ou 2 c d'huile)

* Faire cuire à 180 °C pendant 40 minutes



Nathalie

Soupe aux potirons

- Faire cuire les dés de potiron à l'eau salée
- Mixer avec un peu de jus de cuisson selon la consistance souhaitée
- Ajouter poivre, muscade, ail... selon votre goût.
- Et voilà, c'est tout

En servant on peut ajouter de la crème fraîche.
Anne-Chantal



Muffins Butternut + Chocolat

- 120 gr de Butternut cuits en purée
- 200 gr de chocolat
- 3 œufs
- 80 gr de sucre
- 40 gr de farine
- 2 cuillère à soupe de poudre d'amandes



- 1) cuire le butternut
 - 2) battre œufs et sucre
 - 3) Amande + chocolat fondre + farine
 - 4) cuire 20 minutes thermostat 210°C
- Fabienne

Tarte au potiron salée

- une pâte Brisée
- 500 gr de potiron cuits
- 2 œufs
- des lardons
- sel, poivre

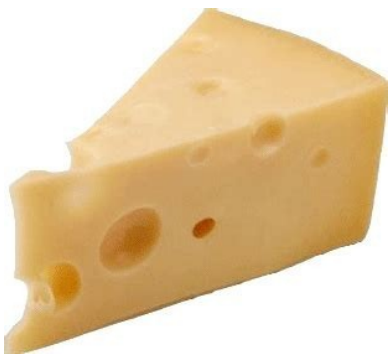
Mélanger et mettre sur une pâte Brisée
Faire cuire à four moyen
Bernadette



Gougères au fromage

- 120 gr de gruyère râpé
- 3 œufs
- 150 gr de farine
- 80 gr de beurre
- 150 gr d'eau

faire cuire au four 20 minutes à 200 °C
Viviane et Denis



Tarte au Butternut salée

- un rouleau de pâte brisée
- 400 gr de chair de Butternut
- 1 oignon
- 2 œufs + 1 blanc d'œuf
- 2 cuillerées de crème
- du persil
- 50 gr de parmesan
- 50 gr de gruyère



Faire revenir les butternut et les oignons.
Badigeonner la pâte avec le blanc d'œuf.
Mélanger les ingrédients et mettre sur la pâte.
Faire cuire au four 30 à 40 minutes
Nina

Quiches au Curry

- 1) Pâte à tarte (brisée) :
- 1/4 de potimarron coupé en morceaux
 - 1 poireau coupé en rondelles
 - 1 cuillerée d'huile d'olive
 - 1 cuillerée de Garam Massala

- 2) Appareil « sauce » :
- 250 gr de fromage blanc
 - 3 œufs
 - 3 cuillerées de curry

- 3) Autre appareil « sauce » (version végétal)
- Tofu soyeux
 - Amandes
 - Lait d'amandes
 - un peu de flocons d'avoine



Mélanger et passer au micro-onde

Foncer la pâte dans le moule
Mettre le potimarron
Mettre la sauce

Frédérique

Tarte au patisson

Pour la pâte brisée (ou en acheter une)

300 g de farine
150 g de beurre
2 oeufs
1/2 cuillère à café de sel
8 cl d'eau

Pour la garniture

1 pâtisson moyen
5 cèpes
1 paquet de lardons
20 cl de crème fraîche
1 oeuf
Poivre

Préparation 1h - Cuisson 1h

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Réaliser la pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients, l'étaler dans un moule à tarte.

Couper le pâtisson en petits dés, les faire blanchir et égouttés.

Faire revenir les cèpes en petits morceaux dans du beurre.

Faire dorer les lardons à la poêle.

Mélanger pâtisson, cèpes et lardons, les répartir sur la tarte.

Dans un saladier, battre la crème et l'œuf, poivrer.

Répartir le mélange sur la tarte.

Enfourner 1 h.



Stéphanie

Muffins potiron et chocolat

- 300 gr de chair cuite de potiron
- 200 gr de chocolat fondu
- 80 gr de beurre fondu
- 100 gr de sucre (ou moins)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 100 gr de farine

Tout mélanger et faire cuire au four thermostat 6 (180°C) entre 15 et 30 minutes selon la taille des muffins (piquer une pointe de couteau qui doit ressortir sèche).

On peut ajouter noisettes, noix, etc ... pour la déco.



Anne-Chantal

La recette du gâteau au potimarron de Catherine

- 400g de chair de potimarron - 3 pommes - 100g de cerneaux de noix
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre - 200g sucre - 200g farine - 4 œufs
- 10cl lait - 10cl huile - 1 sachet de levure - sucre glace
- Râper le potimarron , les noix et couper les pommes en petits dés.
- Mélanger sucre, œufs, farine, levure puis le lait et l'huile.
- Ajouter pomme , potimarron, noix et cannelle
- Cuire 50mn au four 180° dans un moule beurré et fariné.

Y a plus qu'à manger... bon appétit !

Catherine

