

# Courges, cerfeuil tubéreux et pommes de terres rôties

## [Cuisine Campagne]



“ Voici une excellente recette très parfumée découverte sur le magnifique site de Lilo... [Cuisine campagne](#). N'ayant pas de panais sous la main, je les ai remplacés par du cerfeuil tubéreux. Pour s'amuser un peu, je vous propose de goûter chacune des courges séparément afin d'en reconnaître le goût et la texture. Vous serez surpris par tant de diversité ! Les pomarines avaient été utilisés pour mon [atelier Halloween](#). Vous vous souvenez ? ”

### Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 1,5 kg de [courges](#) (ici [patidou](#), [pomarine](#), [butternut](#), [potimarron](#), [pomme d'or](#), ...)
- 400 à 500 g de [pommes de terre](#)
- 6 à 8 [cerfeuil tubéreux](#)
- 12 gousses d'[ail](#)
- 3 à 4 branches de [sauge](#)
- 3 à 4 branches de [thym](#)
- 50 ml d'huile d'olive
- Sel (fumé)
- Poivre

### Les Étapes :

Brossez les pommes de terre et les courges dont la peau est comestible (ici les pomarines, les patidous et les potimarrons). Coupez toutes les courges en 2. Épépinez-les puis épluchez les courges dont la peau n'est pas comestible (ici la butternut et les deux courges pomme d'or). Coupez les courges en larges languettes. Épluchez les cerfeuil tubéreux. Coupez-les en 4 sur le sens de la longueur. Coupez les pommes de terre non épluchées en 4 ou 6 sur le sens de la longueur. Épluchez les gousses d'ail. Déposez tous les légumes dans un plat à gratin avec l'huile d'olive et un verre d'eau. Effeuillez la sauge et détaillez le thym en petites branchettes sur les légumes. Couvrez puis enfournez à 180°C pendant 1 heure.

Découvrez. Salez. Laissez cuire encore 1 heure à 150°C.

Retirer du four. Assaisonnez. Versez le contenu du plat à gratin dans un plat de service en prenant soin de bien recouvrir les légumes du jus de cuisson.

### Et Que Dire De Plus ?

- Si vous souhaitez préparer ce plat en deux étapes, [Lilo](#) propose d'arrêter les étapes à la fin de la première cuisson, de laisser le plat au four et de reprendre dès le lendemain la deuxième cuisson.
- Remplacer les 6 à 8 racines de [cerfeuil tubéreux](#) par deux [panais](#) ([recette initiale](#)).
- Conservez les graines de courges pour en faire des [graines de courge séchées au sel](#)... super pour l'apéro!

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/courges-cerfeuil-tubereux-et-pommes-de-terres-rotis-cuisine-campagne/>