

Bricks de courge blue ballet et bettes à la vanille et à l'orange



“ Meeerde ! J'ai mis de la vanille en poudre à la place de l'écorce d'orange râpée ! Eh ben pas mal du tout ! La courge étant sucrée, l'association devient intéressante. Et j'ajoute comme prévu les zestes d'écorces d'oranges moulus. Il fait doux, les bettes et les poireaux continuent de pousser au jardin. La surprenante courge blue ballet, trouvée à la Biocoop des Halles sur Strasbourg, est de la même famille que le potimarron. Sa peau est gris-bleue, sa chair orangée, dense et très sucrée. Excellente malgré son aspect a priori peu attirant ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 500 kg de chair de [courge](#) (ici de la [courge blue ballet](#))
- 250 g de [bettes](#)
- 1 petit [poireau](#)
- 125 ml de crème fraîche épaisse
- 1 œuf
- 8 à 12 feuilles de bricks
- 1 branche de [sarriette](#)
- 2 pincées de [vanille en poudre](#)
- 2 pincée de [zeste d'orange moulue](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez le poireau et les bettes que vous hacherez finement.

Épluchez et épépinez la courge.

Coupez la courge en cubes que vous ferez dorer dans un filet d'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajoutez le poireau et les bettes. Couvrez, réduisez le feu et faites cuire 20 minutes ou le temps que la chair de courge s'attendrisse.

Enlevez le couvercle et laissez cuire jusqu'à évaporation de l'eau de cuisson. Ajoutez la crème et l'œuf battu. Ajoutez, la sarriette effeuillée, la vanille et le zeste d'orange. Mélangez. Assaisonnez à votre convenance.

Répartissez le mélange dans les feuilles de bricks. Refermez-les puis déposez-les sur une plaque de cuisson. Badigeonnez les bricks d'huile d'olive.

Enfournez dans le milieu du four préchauffé à 220-230°C pendant environ 20 ou jusqu'à ce que les bricks soient bien dorés.

Et Que Dire De Plus ?

→ Pour les réchauffer, faites-les cuire à feu doux dans une poêle.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/bricks-de-courge-blue-ballet-et-bettes-a-la-vanille-et-a-lorange/>