

Quand l'automne arrive et que la température descend, quoi de mieux que des mets réconfortants ?

Les chefs du restaurant du Jardin botanique, Rafaël Martinez et François Cormier ont créé trois recettes à base de courges, grandes vedettes de la saison! Ils proposent un « grilled cheese » au bacon de canard à manger avec un chutney à la courge poivrée ou à tremper dans une crème de citrouille au carvi bien chaude.

Toutes les recettes sont présentées à la Foire culinaire Complètement courges qui a lieu pour la première fois au Jardin botanique de Montréal en 2014!

Chutney à la courge poivrée

ACCOMPAGNEMENTS

Préparation : 1 heure

Cuisson : 40 minutes

Rendement : 8 personnes

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Chair de courges poivrées	500 ml	2 tasses	Couper en dés la chair de la courge. Hacher l'oignon espagnol.
Oignon espagnol	250 ml	1 tasse	
Bâton de cannelle	1/2 bâton	1/2 bâton	Dans une casserole à fond épais, mélanger tous les ingrédients. Cuire le tout environ 40 minutes à feu doux jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux comme une confiture.
Canneberges séchées	125 ml	1/2 tasse	
Sirop d'érable	125 ml	1/2 tasse	
Vinaigre de cidre	125 ml	1/2 tasse	Laisser refroidir.
Eau	125 ml	1/2 tasse	Le chutney accompagne bien les gibiers à plumes, les terrines et notre fameux « grilled cheese » au bacon de canard!
Sel	Au goût		
Poivre			

Autres recettes automnales

« Grilled cheese » bacon de canard

Crème de citrouille au carvi