

## 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!

### Crème de citrouille au carvi

POTAGES

**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 40 minutes

**Rendement :** 8 personnes

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Pommes de terre moyennes	2	2	Éplucher et couper les pommes de terres en cubes. Couper la chair de citrouille en cube. Hacher l'oignon et hacher l'ail finement. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen, ajouter et faire dorer les oignons, l'ail et les graines de carvi. Ajoutez le reste des ingrédients sauf la crème et le beurre. Porter à ébullition, ensuite descendre à feu doux et laisser mijoter j'usqu'à cuisson complète des légumes. Verser la crème et ajouter le beurre. Réduire le tout en purée au mélangeur à main jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et onctueuse. Garnir de graines de citrouille rôties. Servez et dégustez!
Chair de citrouille	1 l	4 tasses	
Ail	2 gousses	2 gousses	
Oignon espagnol haché	1	1	
Huile d'olive	45 ml	3 c. à soupe	
Graines de carvi entières	5 ml	1 c. à thé	
Feuilles de laurier	2	2	
Orange	1	2 tasses	
Bouillon de légumes	1 l	4 tasses	
Crème 35 %	125 ml	1/2 tasse	
Beurre	30 ml	2 c. à soupe	
Sel	Au goût		
Poivre			
Graines de citrouille rôties			

### Autres recettes automnales

« Grilled cheese » bacon de canard

Chutney à la courge poivrée