

Courge Butternut (LES 100 GR) - LELL Market

Produit Courge Butternut (LES 100 GR)

Référence AlimentaireDistance - 22 kilomètres : -

Prix AlimentaireDistance - 22 kilomètres : **0.24 EUR**

Image produit



Résumé

Faites le plein de vitamines A avec ce potiron, rond, rigolo et tout orangé ! La "doubeyre" est une variété de courge musquée, une plante de la famille des cucurbitacées. Le nom français évoque le goût de cette courge, en particulier le velouté que sa texture permet d'obtenir en cuisine. Les fruits se récoltent de septembre à octobre.

Cultivé sur les terres de Damien, notre maraîcher à St-Genis Laval (69).

LES IDEES RECETTE C'EST PAR ICI

Description

Ils sont mûrs lorsqu'ils sont passés du vert à une belle couleur beige, et que le pédoncule a viré au beige foncé ou au brun. Le Butternut peut se manger cru comme une carotte, bien qu'il soit très légèrement âcre, mais plus goûteux. Sa chair ferme permet de le cuisiner comme une pomme de terre, c'est-à-dire d'un nombre infini de façons. Une recette habituelle est la soupe, la doubeyre apportant lors du mixage électrique une texture veloutée que ne donnent pas d'autres courges (les potirons, par exemple).

On peut aussi la cuisiner au four, en gratin, ou en faire des gâteaux, comme avec les carottes.