

Recette salée

# POTIMARRONS ROTIS, GORGONZOLA & CHANTERELLES

4 personnes

Temps de preparation 20 mn

Temps de cuisson 25 mn

Difficulté ★

## INGRÉDIENTS

### SALADE

- 1 petit potimarron bio
- 1 oignon rouge
- 1 conserve de marrons sous vide (souvent en verre)
- 150 gr de gorgonzola bien frais
- 300 gr de chanterelles
- HV olive
- Eau
- 1 kub or
- Amandes entières émondées ou graines de courges

## RÉALISATION

### 1/ POTIMARRONS

- 1 • Couper le potimarron quartier sans enlever la peau et les disposer sans les superposer sur une feuille de papier sulfurisé (de préférence réutilisable) sur une plaque de four
- 2 • Couper l'oignon rouge en lamelles et le parsemer sur le potimarron
- 3 • Émietter les marrons par dessus
- 4 • Arroser d'un filet d'huile d'olive et de 3-4 CS d'eau et émietter un kub or en poudre, saler et poivrer
- 5 • Enfourner pendant 20-25 minutes au four à 180°



### 2/ SALADE

- 6 • Faire sauter pendant ce temps là les chanterelles
- 7 • Couper le gorgonzola en cubes
- 8 • Vérifier si le potimarron est bien fondant, si oui, le sortir du four dresser dans une assiette avec des marrons, des oignons, quelques cubes de gorgonzola et des chanterelles

### 3/ ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de mâche aux betteraves crues
- Boulghour

C'est sans nul doute ma recette favorite de l'automne depuis 3 saisons, je mange toutes mes courges en m'en inspirant alors j'ai eu envie de vous en proposer une petite variante.

Cette recette est inspirée de ma recette d'automne favorite de ma talentueuse amie Maïa du blog Maïa Chä que vous pourrez retrouver sous le nom « *Potimarron rôtis* » fête / marron / Petits Beguins