

Purée de courge poivrée à l'érable



Temps de préparation: 10 min

Cuisson: 1 h

Portions: 4

- 1 courge poivrée d'environ 1,5 kg (3 lb)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- Une pincée de gingembre moulu
- Sel et poivre

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Déposer la courge sur une plaque ou dans un plat de cuisson. Cuire au four jusqu'à ce qu'un couteau y pénètre facilement, soit environ 1 heure.
3. Couper la courge en deux et la vider de ses graines. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère. Au robot culinaire, réduire en purée la chair de la courge avec le reste des ingrédients. Saler et poivrer.



Servir avec les filets de porc glacés à l'érable, le poulet grillé à l'érable ou avec un rôti de veau ou de boeuf ou avec de l'agneau.