

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



45 MIN



4 P.



RIESLING TRADITION

## Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# COURGE BUTTERNUT FARCIE À LA TRUITE D'ALSACE

## Ingrédients

- 1 courge butternut
- 2 filets de truite
- 200 g de lait
- Jus de citron
- 30 g de farine
- 50 g de noix écrasées
- Ail
- Oignon
- Huile de colza
- Sel, poivre
- Paprika

- Couper le butternut en deux dans la longueur. Enlever les graines. Mettre les 2 moitiés de courge dans un four à 200 ° pendant 40 minutes.
- Pendant ce temps, enlever les arêtes de la truite. Hacher l'ail et l'oignon finement. Les faire suer dans un peu d'huile. Ajouter alors 100 g de lait et réserver.
- Dans une casserole mettre un peu d'eau et de jus de citron. Porter à ébullition et ajouter le poisson. Faire cuire quelques minutes, le temps que le poisson soit légèrement cuit et se détache en lamelles.
- A l'issue le sortir du bouillon, l'égoutter et l'émietter. Le mélanger avec la préparation au lait.
- Lorsque la courge est cuite, la sortir et la laisser refroidir. Ensuite récupérer à la cuillère la pulpe en laissant 1 centimètre de chair. Mélanger alors la chair récupérée avec le poisson dans la proportion de 60% de butternut pour 40% de poisson. A ce mélange ajouter un peu de farine, le reste de lait, les noix écrasées. Rectifier l'assaisonnement et disposer le mélange dans les moitiés de courge évidées. Saupoudrer d'un peu de paprika Les repasser au four pour 10 minutes à 180°.
- Servir bien chaud. Peut être accompagné d'une sauce au citron.