

Galettes de courge butternut au chèvre frais

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 12 grosses galettes

• 1 petite courge butternut (la mienne faisait 900 g en tout, ce qui m'a donné 500 g de pulpe cuite), on n'en utilisera ici que 300 g • 150 g de farine • 2 oeufs • une dizaine de feuilles de sauges • 1/2 sachet de levure chimique • 200 g de chèvre frais • sel, poivre, huile d'olive

Laver la courge et la couper en deux dans le sens de la longueur.

Badigeonner la chair d'huile d'olive, saler, poivrer, et déposer dessus les feuilles de sauge.

Poser les demi-courges dans un plat à gratin, côté bombé vers la haut.

Enfourner th6, 180°C, pour 35 minutes. Adapter ce temps de cuisson à la taille de votre butternut, celle que j'utilise ici fait 900 g.

Laisser refroidir, puis prélever le pulpe cuite, et la mixer finement au mixeur plongeant.

En mettre 300 g dans un grand saladier, ajouter les oeufs, la farine et la levure et mélanger au fouet. Emietter le chèvre et le mélanger à la préparation à l'aide d'une spatule sans l'écraser complètement. La préparation ne sera pas homogène, il restera de petits morceaux de chèvre, ce qui permettra de les retrouver dans les galettes après cuisson.

Mettre au frais pour 30 minutes.

Mettre un peu d'huile dans une poêle et y déposer de petits tas de pâte (1 grosse càs à chaque fois).

Faire cuire sur feu moyen quelques minutes de chaque côté. Servir chaud.