

Plat de pommes de terre et de courge avec burrata et pesto



Un repas de Noël végétarien: ce plat de pommes de terre et de courge avec burrata et pesto prouve qu'il n'est pas nécessaire de passer des heures à la cuisine pour préparer un repas festif.

La saison des courges bat son plein depuis la fin de l'été. Nous utilisons également ce légume populaire chaque année: en 2019, nous vous avons présenté ici un [risotto crémeux à la courge](#) et en 2018, nous avons créé une délicieuse [ratatouille à la courge](#). Cette année, nous cuisons la courge au four. Son léger goût sucré complète à merveille des pommes de terre au four, marinées dans des épices intenses.

Ce plat est accompagné d'un pesto de noix de cajou et basilic aromatique, qui met des couleurs et accentue les saveurs. Enfin, ce délicieux plat est affiné avec de la burrata. Merveilleux!

Plat de pommes de terre et de courge

- 1 kg de petites pommes de terre fermes à la cuisson, lavées, bien séchées et coupées en deux ou en quatre suivant leurs taille
- 2 cs d'huile d'olive
- $\frac{3}{4}$ cc de sel
- $\frac{1}{2}$ cc de poivre de Cayenne
- $\frac{1}{2}$ cc de piment en poudre
- $\frac{1}{2}$ cc de paprika doux en poudre
- $\frac{1}{4}$ cc d'oignons en poudre
- $\frac{1}{4}$ cc de gingembre moulu
- $\frac{1}{4}$ cc de cannelle moulue
- 1 courge Hokkaido de taille moyenne (env. 900 g), lavée, coupée en deux et épépinée
- 1 cs d'huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ cc de sel
- 4 morceaux de burrata (environ 400 g au total)

Pesto

- 40 g de basilic frais

- 60 g de noix de cajou
- 1 gousse d'ail, hachée grossièrement
- 50 g de parmesan râpé
- 110 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation du plat de pommes de terre et de courge

1. Préchauffez le four à 200 degrés (air pulsé).
2. Versez les pommes de terre dans une jatte, mélangez-les avec 2 cs d'huile d'olive. Créez un mélange avec le sel, le poivre de Cayenne, le piment, le paprika, l'oignon en poudre, le gingembre et la cannelle, puis versez-le sur les pommes de terre. Mélangez bien le tout pour que les pommes de terre soient enrobées de façon homogène.
3. Répartissez les pommes de terre sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, puis cuisez-les au four pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
4. Pendant ce temps, coupez la courge en tranches de 3 cm d'épaisseur, arrosez-les d'1 cs d'huile d'olive et assaisonnez avec ½ cc de sel.
5. Répartissez les tranches de courge sur une autre plaque chemisée de papier sulfurisé et cuisez-les au four avec les pommes de terre pendant les 15 dernières minutes jusqu'à ce que les tranches soient tendres.

Préparation du pesto et présentation du plat

1. Pendant la cuisson des pommes de terre et de la courge, mettez tous les ingrédients du pesto dans un bol. Réduisez-les en purée avec un mixeur jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
2. Dressez les morceaux de pommes de terre et les tranches de courge sur une assiette, répartissez la burrata par-dessus et garnissez de pesto . Mettez le reste du pesto dans un petit bol et servez-le avec le plat.

Temps de préparation: 40 minutes