



CITROUILLE EPICÉE AUX GRAINES DE COURGE ROTIES ET A LA CHAPELURE



Ingrédients pour 4 personnes : 2 c. à café de cumin moulu, les feuilles finement hachées de 2 brins de romarin, 1kg de citrouille épluchée et coupée en dés de 2,5cm de côté, 65gr de graines de courge, huile d'olive sel et poivre.

Pour le *pangrattato* : 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 échalotes pelées et ciselées, 35gr de chapelure de pain au levain, 1 petite poignée de feuilles de sauge finement hachées + quelques-unes pour décorer, 1 petite poignée de feuilles de persil plat finement hachées, sel et poivre.

Préchauffez le four à 240°C. Dans un saladier, mélangez 3 c. à soupe d'huile d'olive, le cumin et le romarin, puis enrobez-en la citrouille. Salez et poivrez. Déposez-la dans un plat à gratin, enfournez pour 35 à 40 minutes de cuisson, jusqu'à ce qu'elle soit tendre lorsqu'on la pique avec un couteau. Sortez-la du four et abaissez la température à 200°C. Recouvrez la citrouille pour la garder au chaud. Répartissez les graines de courge dans un plat, salez et poivrez, puis versez un filet d'huile d'olive. Enfournez pour 10 à 15 minutes de cuisson, jusqu'à ce que les graines soient rôties et bien dorées.

Pendant ce temps, préparez le *pangrattato*. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen. Ajoutez les échalotes et faites-les revenir pendant 5 minutes en remuant régulièrement. Ajoutez la chapelure et les herbes. Enrobez-les régulièrement d'huile. Salez et poivrez. Lorsque la chapelure commence à prendre une coloration dorée (5 à 10 minutes), ôtez-la du feu.

Servez la citrouille dans un grand saladier. Parsemez-la de graines de courge, de *pangrattato* et de sauge.