



## *Pavé de courge butternut au haddock*



### **Ingrédients :**

1 courge butternut  
400 g de haddock  
3 cuillerées à soupe de graines de courges  
Une petite cuillerée à café de zestes de citron non traité  
½ litre de lait  
½ litre d'eau  
4 tranches épaisses de chorizo  
1 cuillerée à café de coriandre en grain  
½ cuillerée à café de carvi  
½ cuillerée à café d'origan  
½ cuillerée à café de thym  
½ gousse d'ail  
De l'huile d'olive  
1 filet d'huile de cameline  
Sel  
Poivre (mélange personnel : poivre noir, poivre blanc, piment, et baies roses)

### *Recette*

Préchauffez le four à 170 °.

Piler toutes les épices et l'ail.

Couper la partie la plus fine de la courge à la base et enlever la peau

Coupez quatre tranches de 1 à 1,5 cm d'épaisseur dans l'extrémité de la courge.

Les mettre au four sur une plaque tapissée de papier sulfurisé frotter du mélange d'épices et d'ail, huiler légèrement avec un peu d'huile d'olive et faites cuire 10 à 15 mn.

Détailler le ou les filets de haddock en morceaux, mouiller à hauteur dans un mélange moitié eau, moitié lait. Faites cuire à température sans arriver à l'ébullition pendant 15 mn.

Egoutter les morceaux et peler. Effilochez et garder au chaud. Coupez en petits dès les morceaux de chorizo, dans une poêle antiadhésive faire dorer et réservez au chaud.

Au bout de 10 à 15 minutes, retourner les tranches de butternut et laisser cuire encore 10 à 15 mn.

Dans une poêle faire torréfier les graines de courges à sec.

Mélanger le haddock, le chorizo et 1 petite cuillerée à café de zestes de citron.

Pour le montage prendre un cercle y découpez des cercles de butternut, posez dessus le mélange haddock et chorizo et décorer des graines de courges.

Arroser d'un filet d'huile de cameline.

!

