

Fromage d'Italie à la courge avec sauce gravy



Mon choix.

 Durée totale: 1 h 10 min

 Temps actif: 40 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 800 g** chair à saucisse de veau suisse
- 350 g** courge, pesée épluchée
- 2** oignons de printemps
- 1 bouquet** diverses herbes aromatiques, p. ex. persil, ciboulette, origan, basilic, etc.
- sel
- poivre noir du moulin
- 1** oignon moyen
- 100 g** champignons bruns
- 1 cs** beurre
- 1 cc** purée des tomates
- 1 cs** farine
- 1 dl** vin blanc
- 3 dl** bouillon de bœuf
- 300 g** nouilles fines

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 857** kcal
- 45 g** de protéines
- 64 g** de glucides
- 43 g** de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Tipp

Le moule à cake utilisé doit impérativement être étanche, sinon le jus risque de s'écouler pendant la cuisson. Un moule extensible ne conviendra donc pas pour cette recette. À la place, on pourra utiliser un moule jetable en aluminium, voire un petit plat à gratin qui donnera certes un fromage d'Italie un peu plus plat, mais tout aussi goûteux.

Préparation

- 1** Râper finement la courge à l'aide d'une râpe à rösti. Hacher les oignons de printemps, belles tiges vertes comprises. Hacher également les fines herbes. Mettre tous ces ingrédients dans un saladier avec la chair à saucisse et bien mélanger. Saler et poivrer. Verser cette préparation dans un moule à cake d'env. 20 cm de long (voir conseil), légèrement graissé, et la lisser.
- 2** Faire cuire le fromage d'Italie à la courge pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180° C.

- 3 Peler l'oignon, le couper en deux, puis en lamelles. Nettoyer les champignons et les détailler en lamelles.
- 4 Faire chauffer le beurre dans une casserole, y faire revenir les oignons et les champignons jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Ajouter la purée de tomates et poursuivre la cuisson quelques instants. Incorporer la farine, puis déglacer avec le vin blanc et le bouillon de bœuf. Laisser mijoter la sauce pendant 10 minutes.
- 5 Verser la sauce dans un récipient haut et la mixer finement au mixeur plongeant. La remettre dans la casserole en la passant au tamis fin. Elle doit avoir une consistance nappante, sinon la laisser réduire encore un peu. Saler et poivrer.
- 6 Cuire les nouilles al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée. Les égoutter dans une passoire et réserver au chaud.
- 7 Récupérer le jus de cuisson du fromage d'Italie et l'ajouter à la sauce, puis porter encore une fois à ébullition. Couper le fromage d'Italie en tranches, les dresser sur des assiettes préchauffées avec les nouilles et la sauce. Servir immédiatement.