

ESCALOPES DE COURGE AUX CHANTERELLES ET LARDONS

4 personnes

Achats

500 gr. Courge
2 c.s. Huile d'olive
1 pincée Sel et poivre
un rien de farine

500 gr. Chanterelles
3 c.s. Beurre
1 Echalote finement coupée
2 c.s. Ciboulette finement hachée
2 c.s. Persil finement haché
1 dl. Vin blanc
1 c.s. Maïzena
2 c.s. Cognac

100 gr. Lardon en dés
2c.s. Porto

30 personnes

Recette :

1. Faire griller les lardons, les mettre dans un bol, verser le Porto, bien mélanger et les mettre de côté au tiède.
2. Préparer la courge et couper des fines tranches de 4 millimètres (3 par personnes) et les enfariner légèrement.
3. Laver les chanterelles, les couper en longueur.
4. Poêler au beurre l'échalote, la ciboulette, le persil (tout finement ciselé), sel, poivre. Ajouter les chanterelles et les sauter 2 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Mélanger le vin blanc à la maïzena, remuer, le verser sur les champignons, mélanger et couvrir. Laisser cuire à petit feu 15 minutes, la sauce doit être réduite mais pas trop. Si c'est trop sec, ajouter un peu d'eau, ajouter le Cognac, mélanger et garder au chaud.
5. Griller à feu moyen dans de l'huile d'olive les tranches de courge (4 à 5 minutes par côté).
6. Placer 3 escalopes de courge le laissant de la place au centre pour y déposer les chanterelles avec un peu de sauce et éparpiller quelques lardons autour.