

Daube citrouille

Ingrédients

- 1 courge
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail épluchées et dégermées
- Thym
- Huile d'olive
- Sel poivre
- Cives ou ciboulette (facultatives)

Instructions

Coupez la courge (ici un potimarron) en gros dés, puis ôtez la peau au couteau. C'est plus simple que d'essayer de l'éplucher en la gardant entière. Émincez finement les oignons.

Dans un fait-tout, faites chauffer un peu d'huile d'olive (à la Réunion on utilise plutôt de l'huile de tournesol) et faites revenir les courges, l'ail et les oignons ensemble. Ajoutez un petit verre d'eau et couvrez pendant une petite demi-heure. Salez et saupoudrez de thym. Si vous avez une branche de thym c'est encore mieux.
NB : Je l'ai déjà fait avec de la butternut aussi, c'est très bon mais plus long à cuire.

De temps en temps, mélangez et vérifiez la cuisson. C'est prêt lorsque la courge s'écrase toute seule. L'ensemble doit être homogène, sans qu'il ne reste beaucoup d'eau dans le fond du fait-tout.

Poivrez en fin de cuisson. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Avant de servir, on peut ajouter quelques tiges de cives émincées.