

Butternut rôtie aux lentilles et au dolcelatte

10



T.B.!!
 (Ai fait avec
 rommaron et ait mis
 un peu de bleu pour
 à la place du dolcelatte)

J'aime servir ce plat avec la courge et les lentilles encore chaudes pour que le gorgonzola fonde à leur contact mais, si vous préférez, il peut se déguster à température ambiante. Pour ceux qui veulent anticiper, vous pouvez préparer l'intégralité de la recette jusqu'à 6 h à l'avance, mais réservez le dolcelatte et le filet d'huile d'olive final pour la dernière minute.

Si vous démarrez avec des lentilles toutes prêtes, sautez le début de l'étape 3 et versez-les directement dans un saladier avec le citron, l'ail, les herbes, etc.

1. Préchauffez le four à 220 °C (chaleur tournante).
2. Versez les tranches de butternut et les quartiers d'oignons dans un saladier avec les feuilles de sauge, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, $\frac{3}{4}$ de cuillère à café de sel, une bonne dose de poivre et mélangez. Versez le tout sur une grande plaque chemisée avec du papier sulfurisé, laissez dorer 25 à 30 minutes au four, puis laissez tiédir 10 minutes à température ambiante.
3. Pendant la cuisson de la courge, remplissez une casserole d'eau à mi-hauteur et portez à ébullition sur feu vif. Ajoutez les lentilles, puis passez à feu moyen et laissez cuire 20 minutes. Égouttez bien, laissez tiédir quelques minutes, puis versez dans un saladier. Incorporez les zestes et le jus de citron, l'ail, les herbes, la cuillère à soupe d'huile d'olive restante et $\frac{1}{4}$ de cuillère à café de sel.
4. Versez les tranches de butternut et les oignons dans les lentilles et mélangez délicatement. Débarrassez dans un saladier de service, parsemez de morceaux de dolcelatte, arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez.

Pour 6 personnes
 en accompagnement

1 grosse courge

butternut, avec la peau, en tranches de 1 cm d'épaisseur (950 g)

2 oignons rouges, coupés en quartiers de 3 cm de large (320 g)

10 g de sauge

3 cuil. à soupe d'huile d'olive, plus un filet pour le dressage

100 g de lentilles vertes du Puy crues (ou 235 g de lentilles déjà cuites)

1 gros citron : 1,5 cuil. à café de zeste et 2 cuil. à soupe de jus

1 gousse d'ail, pelée et écrasée au presse-ail

5 g de feuilles de persil, hachées

5 g de feuilles de menthe, hachées

10 g de feuilles d'estragon, hachées

100 g de dolcelatte, en morceaux de 2 cm

Sel et poivre noir