

La recette de la gazette : La pogne de courge

Recettes du terroir

Pâte à pogne

Ingrédients

250 g de farine
1 oeuf
100g de beurre
1 pincée de sel
levure de boulanger (1noix)
3/4 de verre d'eau ou de lait



Préparation

Faire une fontaine avec la farine, y casser l'œuf et le battre à la fourchette.
Ajouter l'eau salée (ou le lait), la levure, le beurre.
Pétrir, étendre et piquer la pâte à la fourchette.
Laisser reposer une heure.



Pogne de courge.

Ingrédients

Pâte à pogne
2 oignons ou 4 échalotes
Sauce béchamel
700 g de courge

Préparation

La veille, couper la courge en petits cubes et la mettre dans une passoire avec un peu de sel. Bien remuer.
Faire dorer les oignons ou les échalotes coupés en tranchettes. Ajouter les morceaux de courge. Laisser cuire un petit moment à feu doux.
Préparer la béchamel, y ajouter du gruyère râpé. Mélanger avec la courge. Verser sur la pâte préalablement étalée et faire cuire au four.