

# Bouchée courge & MISO

POUR 20 BOUCHÉES

1 kg Courge  
30 g Miso blanc  
Huile d'olive

## 1

### PULPE DE COURGE

Tailler une courge en deux dans la longueur et la faire rôtir une heure au four à 150°C avec sel, poivre et huile d'olive.

Gratter la chair et l'égoutter.

Mixer avec le miso, rectifier l'assaisonnement puis débarrasser en pipette.

500 g Courge  
1 p Citron jaune  
1 p Gousse d'ail  
30 g Sel  
Romarin

## 2

### FILS DE COURGES FERMENTÉS

Détailler la courge en fils et placer dans un bocal.

Mixer un litre d'eau avec le sel et verser dans le bocal.

Ajouter l'ail, des branches de romarin et deux tranches de citron jaune.

Laisser fermenter une semaine au frais.

3 p Oranges  
10 g Vinaigre de citronnier

## 3

### VINAIGRETTE À L'ORANGE

Presser les oranges, filtrer le jus et le mettre à réduire.

Une fois une texture sirupeuse atteinte, refroidir, ajouter le vinaigre de citronnier et rectifier.

Graines de courge  
Menthe  
Fleur de tagète

## 4

### MONTAGE ET FINITION

Dans un mini rond sarrasin, déposer un fond de pulpe de courge.

Égoutter les fils de courge puis les rouler en forme de nids.

Les déposer sur la pulpe.

Assaisonner généreusement de la vinaigrette à l'orange.

Ajouter une graine de courge, un éclat de menthe, un pétale de tagète, un grain de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.