

**PREMIER SERVICE**

**RSR.ch**

## Turban turc au four

Recette tirée du livre: *Courge, Citrouille et potiron. Saveurs gourmandes*,

**Y. Pahud, M. Tardy & M. Meldem**, Editions Cabédita, Collection Archives gourmandes

### Ingrédients pour 12 personnes :

- 1 Turban turc de 4-5 kg
- 300 gr de baguette de pain
- 300 gr de gruyère râpé
- Ail, 3 bouquets d'herbes de Provence fraîches
- Sel, poivre, cannelle, muscade
- 1,5 l de crème liquide à 35% de matières grasses
- Aluminium renforcé

### Préparation :

Préchauffer le four, d'abord le gril, puis à 240° chaleur tournante

Couper la baguette en tranches et les placer sur une grande plaque pour les passer au four et les dorer au gril. Attention c'est rapide !

Laver la courge, découper le haut du turban en couvercle, ôter les filaments et les graines à l'aide d'une cuillère à soupe

Disposer au fond une couche de tranches de pain grillées, une couche de fromage, assaisonner avec les herbes, l'ail et les épices et continuer ainsi, s'arrêter à 3 cm du bord

Ajouter la crème en laissant 1 cm en haut de la cavité et remettre la chapeau

Envelopper le turban de plusieurs couches d'aluminium renforcé et le mettre sur la plaque

Glisser au four et cuire à 240° pendant 2 heures voire plus selon la grosseur

Servir directement sur la table en le déballant un peu pour dégager le couvercle, détacher la chair avec une louche, en mélangeant bien

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire

**PS : Courges recommandées : Musquée de Provence, Tetsukabuto, Giraumont Turban turc**

**Bon appétit !**