

Boudin blanc potimarron rôti, épinards et gorgonzola

Ingredients :

- 3 boudins blancs (à la truffe selon le goût)
- 1 potimarron (750g)
- 500g de pousses d'épinard
- 250g de gorgonzola
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Beurre
- Sel et poivre
-



Les étapes :

- *Découper le potimarron en cubes sans l'éplucher et le mettre dans un plat allant au four.*
- *Ajouter 200g de gorgonzola émietté et 3 cuillères à soupe d'eau, un filet d'huile d'olive, 1 pincée de sel.*
- *Enfournez 30 minutes (environ) il faut que la chair soit tendre*
- *Faites suer 3 minutes avec une noisette de beurre l'échalote et l'ail hachés, ajoutez les épinards, sel, poivre et faites suer 5 mn*
- *Faites griller à feu moyen les boudins coupés en tranches.*
- *Servez avec les légumes en ajoutant le reste de gorgonzola émietté. Ajoutez sel, le gingembre moulu et poivre. Laissez cuire quelques minutes à feu doux, pour dorer légèrement les crevettes.*

Source <http://lacuisinedepoupoule.com/2017/12/boudin-blanc-potimarron-roti-epinards-et-gorgonzola.html>

