

# Ave amarilla de las Landas, Bergamota y puré de Calabaza



## Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 courge Butternut.
- 80 gr d'huile d'Olive Extra Vierge (*Oloflix*).
- Fleur de Sel.
- 1 Poulet jaune des landes.
- 1 tête d'Ail?
- 1 Oignon coupé en deux.
- 1 botte de Thym.
- 12 Choux de Bruxelles.
- Quelques feuilles d'Amarante ou Persil.
- 1 Bergamote ou Citron vert.

## Préparation:

- Faire cuire 10 min la moitié de la courge butternut dans une casserole avec un fond d'eau, puis ma mixez avec du sel et l'huile d'olive.
- Tailler l'autre moitié (la partie longue) en rondelles, puis la faire rôtir environ 40 min à 180 ° C (th. 6).
- Réserver.
- Déposer la volaille dans un plat, saler, ajouter l'ail et l'oignon coupés en deux, le thym, enfourner pendant 40 min à 180°C (Th. 6), puis laissez reposer 30 min, four éteint.
- Dans une poêle, faire colorer pendant 2-3 min les choux de Bruxelles taillés en deux.
- Dresser la purée de butternut au fond d'une assiette.
- Disposer les rondelles de courge butternut.
- Ajouter une portion de volaille et les choux de Bruxelles.
- Décorer avec des feuilles d'amarante, râper dessus les zestes de bergamote, verser quelques gouttes de jus.

## Conseils

Servir avec un vin de Quentyn Canevet, ou un vin du domaine de la Tournelle Fleur de Savagnin, Arbois 2015.