

Courge BUTTERNUT



Chair : jaune/orangée, ferme mais tendre, sucrée, parfumée.
Goût de noisette.

Utilisation : en salade, soupe, gratin, purée, soufflé, gâteau, dessert et confiture.

💡 Se congèle très bien coupée en cubes.

Courge PATISSON



Chair : blanchâtre, tendre, texture fondante proche de la courgette à la saveur neutre.

Utilisation : crue en salade ou cuisinée en sauce, frite, farcie.

💡 Elle peut être verte, blanche, jaune ou orangée.

Courge POTIMARRON ORANGE



Chair : jaune/orangée, ferme, excellent goût de marron.

Utilisation : en soupe, gâteau, purée, gratin et légume à l'étouffée.

💡 La peau peut être laissée pour la soupe.

Courge POTIMARRON VERT



Chair : jaune/orangée, épaisse et sucrée. Fruit vert strié.

Utilisation : en soupe, gâteau, purée, gratin et légume à l'étouffée.

💡 Peut se cuisiner comme une pomme de terre.

Courge BLEU DE HONGRIE



Chair : jaune/orangée, très épaisse et dense, douce et sucrée.

Utilisation : en gratin, purée, potage et tarte.

Très bonne conservation.

💡 Peut se manger crue, façon carottes râpées.

Courge MINI MUSQUÉE



Chair : orange vif, épaisse, ferme, légèrement sucrée, musquée et parfumée.

Utilisation : en purée, gratin, potage, dessert et confiture.

💡 S'accorde bien avec les légumes d'un couscous.

Courge PATIDOU



Chair : texture très ferme et légèrement granuleuse, saveurs de châtaigne et de noisette.

Utilisation : en velouté, quiche, purée, gratin, soufflé, farcie ou rôtie.

💡 Parfaite pour décorer une cuisine.

Courge SUCRINE DU BERRY



Chair : chair tendre, sucrée et très parfumée, douce et légèrement musquée.

Utilisation : en soupe, purée, velouté, flan, confiture et tarte.

💡 Ingrédient principal du citrouillat.

Courge SPAGHETTI



Chair : peu épaisse, jaune claire, fibreuse, musquée de bonne qualité.

Utilisation : en salade, gratin, à la vapeur ou au four.

💡 Donne des filaments après la cuisson.

Courge JACK BE LITTLE



Chair : texture très dense, nettement sucrée, à la saveur fine de châtaigne, beurre et caramel.

Utilisation : farcie, sautée à la poêle, en velouté et purée.
Peau très fine et comestible.

💡 Utilisée en décoration d'Halloween.

Courge POMME D'OR



Chair : jaune/orangée, sucrée, légèrement filandreuse et parfumée, saveur proche de l'artichaut.

Utilisation : farcie, en purée, gratin, velouté et tarte.

💡 Idéale pour des farcis individuels.