Courge, Burrata, condiment ail noir



Ingrédients (pour 4 personnes):

Un beau morceau de courge, 2 cuillerées à s. d'huile de noisette, 1 cuil. à c. de miel, 1 cuil. à c. de soja, fleur de sel, thym
10 olives noires dénoyautées, 5 gousses d'[ail noir Aomori](https://www.assiettesgourmandes.fr/2013/09/propos-divers/ail-noir-daomori/), 1 anchois, 4 cuil. à s. d'huile d'olive
1 belle Burrata, fleur de sel, poivre, huile d'olive
Crumble à l'ail : tout est dit dans[cetterecette](https://www.assiettesgourmandes.fr/2018/11/index/fletan-haricots-confiture-dolives-noires-et-huile-de-persil/).

Préparation:

Peler la courge, couper des morceaux dans la longueur et poser sur un plat qui va au four. Mélanger l'huile, le soja et le miel ; badigeonner les morceaux de courge avec le mélange, ajouter fleur de sel et thym puis enfourner à 170 ° C pendant environ 30 minutes.

Préparer le crumble:

Cuire les gousses d’ail épluchées dans une casserole. Égoutter et écraser à la fourchette.

Mélanger tous les ingrédients du crumble avec la purée d’ail, étaler sur plaque et cuire au four 170 °C jusqu’à légère coloration.

Préparer le condiment:
Mixer tous les ingrédients finement.

Déposer 1 ou 2 morceaux de courge confite dans les assiettes. Diviser la Burrata en 4 et la répartir dans les assiettes. Ajouter du crumble et le condiment à l'ail noir, verser un filet d'huile d'olive sur la Burrata. Ne pas oublier fleur de sel et poivre du moulin, et voilà une entrée super sympa à partager entre amis!

**www.assiettesgourmandes.fr**