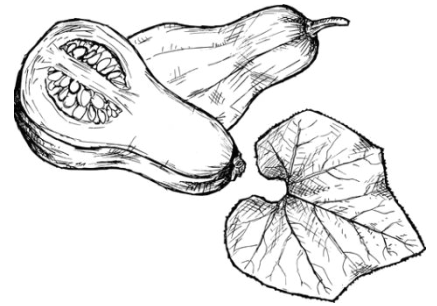




À la découverte des légumes régionaux :

La courge Sucrine du Berry



C'est une variété de courge musquée d'hiver. C'est une plante coureuse (tiges rampantes d'environ 3m), aux feuilles tachetées de blanc, aux angles relativement marqués, et recouvertes de poils.

Les fruits ont une forme de poire et sont très légèrement côtelés, avec une peau lisse. Ils sont de couleur vert foncé et deviennent jaune paille à ocre à maturité. Leur chair est

d'une très belle couleur orange vif. Chaque courge fait 20 à 25 cm de long pour un diamètre de 12 à 15 cm dans la partie renflée, et pour un poids allant de 1.5 à 3 kg environ.

Très savoureuse, elle est facile à cultiver, et sa chair se prête à tout types de recettes, salées comme sucrées...

Un peu d'histoire

La sucrine, une variété de courge probablement sélectionnée localement par des jardiniers du Berry, était tombée dans l'oubli au cours du 20^e siècle. Elle a été redécouverte dans les années 1980 grâce à la Foire aux Potirons de Tranzault, créée en 1987 par Jacques Aubourg pour valoriser les légumes rares. Dès la première édition, la sucrine est remarquée et des semenciers bio commencent à la commercialiser. Elle devient progressivement l'emblème de la foire, gagnant en popularité dans toute la Région Centre.

Gâteau à la sucrine du Berry façon carrot-cake

pour 8 personnes :

- 200 g de Sucrine du Berry
- 150 g de noix - 300 g de sucre
- 10 cl d'huile de tournesol - 1 cuillère à café de cannelle - ½ cuillère à café de muscade
- 3 œufs - 1 sachet de levure chimique
- 170 g de farine - ½ cuillère à café de sel

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez puis râpez la Sucrine du Berry.

Cassez grossièrement les noix.

Mélangez la levure, la farine, le sel et les épices.

Ajoutez la Sucrine du Berry et les noix.

Battez les œufs et le sucre semoule, faites blanchir le mélange.

Ajoutez deux cuillères à soupe d'eau chaude et ajoutez l'huile.

En plusieurs fois, incorporez la farine mélangée avec les épices, la sucrine et les noix.

Versez la préparation dans le moule graissé, et faites cuire 55 mn (la lame d'un couteau doit ressortir sèche).

