 **Purée potiron ail-romarin**

 **Pour 3 Croquants-Gourmands**  
Préparation 25 mn - Cuisson : 40 mn

**- 1 kg de potiron (845 g de chair)**   
**- 2 oignons**  
**- 4 gousses d'ail**  
**- 1 càs de brindilles de romarin hachées**  
**- 3 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càs de persil ciselé**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plaque à four  
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

Retirer l'écorce et les graines du potiron et couper la chair en cubes.  
Étaler les cubes de potiron sur la plaque du four et déposer les gousses d'ail "en chemise".  
Arroser de 2 cuillerées à soupe d'huile.  
Parsemer de romarin.  
Enfourner pour 30 minutes environ (les légumes doivent être tendres).  
Pendant la cuisson du potiron, peler et émincer les oignons.  
Les faire suer dans l'huile restante pendant une quinzaine de minutes à feu doux. Saler et poivrer.  
Lorsque le potiron est cuit, ajouter les dés dans la sauteuse avec les oignons.  
Presser l'ail pour récolter la pulpe et l'ajouter aux légumes.  
Mélanger, couvrir et laisser à tout petit feu pendant une dizaine de minutes pour que tous les parfums se mélangent.  
Rectifier l'assaisonnement et mixer.  
Incorporer le persil et servir bien chaud.