



C'est déjà l'automne et le moment de récolter les courges. En juin, malgré le mauvais temps, on se réjouissait de leur [petites pousses](#) à la nursery.

Làs ! un temps incertain, trop chaud, trop mouillé, trop tout et voilà le travail : des courges qui ne rosissent pas et restent vertes... C'est bien joli mais ce sont les poules qui les mangeront... Point de Sucrine du Berry ou de Courge muscade pour nous. Heureusement la courge galeuse d'Eysines s'est bien tenue, elle, et nous laissera utiliser sa chair rose pour faire un délicieux velouté.

Il fallait le savoir ! : le potiron est une courge (5 espèces), un fruit consommé comme un légume. Le potiron est aussi appelé citrouille giraumon, courge, grosse courge. En anglais : *pumpkin, winter squash*.

Même si dans le langage courant, le terme de citrouille (courge de l'espèce *Cucurbita pepo* et de la sous-espèce *Cucurbita pepo ssp. pepo*) est plus ou moins synonyme de potiron (courge de l'espèce *Cucurbita maxima*), il ne faut pas les confondre: potirons et les citrouilles appartiennent à deux espèces différentes. En tout cas ce sont tous deux des *cucurbitacées*, autrement dit, des courges.

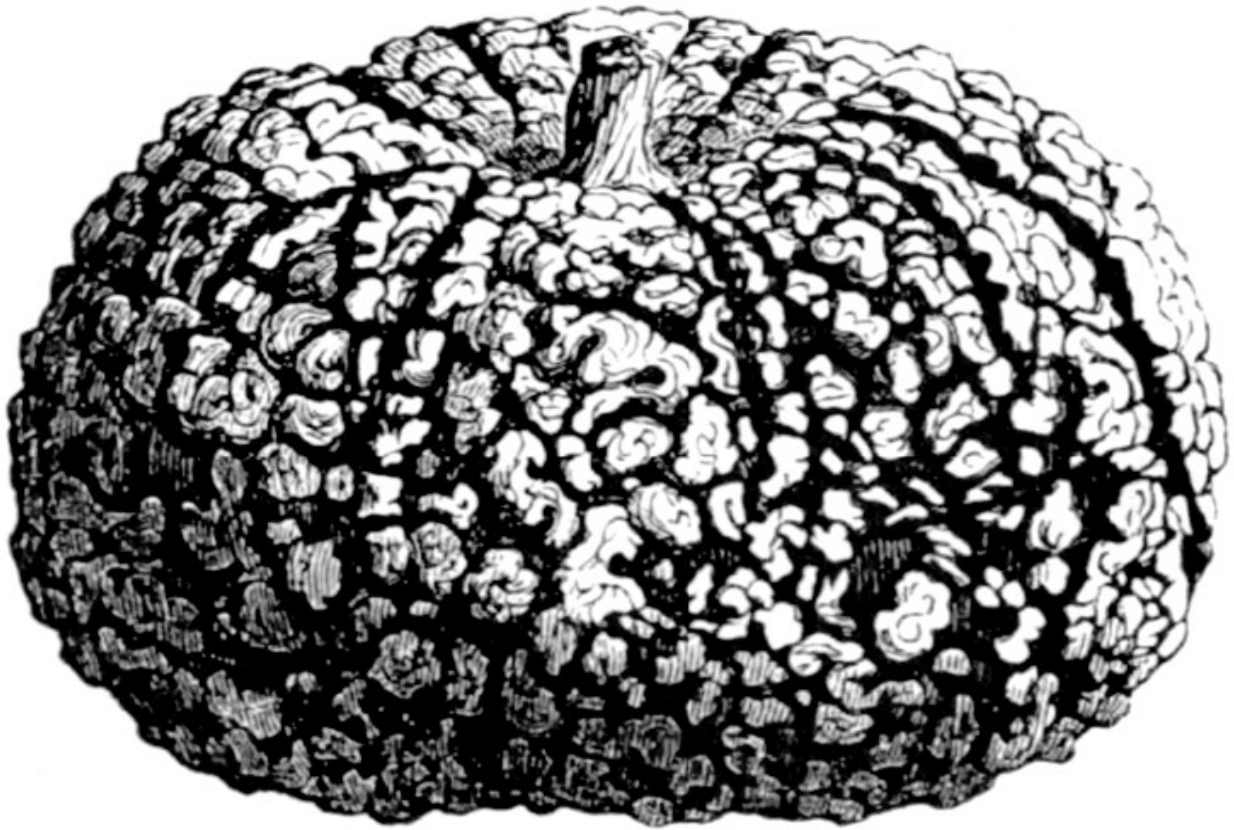
Velouté de courge galeuse d'Eysines

Portions: 6 pers.

Temps: 40 mn

Difficulté: facile

[Imprimer](#)



Préparation: 10 mn • Cuisson: 40 mn

Ingrédients

1,300 kg environ de courge
1 oignon
1 morceau de gingembre frais
6 tranches de bacon ou poitrine fumée
sel, poivre

1 grand faitout

Préparation

Faire revenir l'oignon et le gingembre coupés en morceaux dans un peu d'huile sans les faire dorer durant 5mn, puis ajouter la courge que vous aurez coupé en morceaux (vous pouvez garder la peau en enlevant les pustules verrues boutons excroissances pois chiches etc..).

Faire revenir en retournant les morceaux pendant environ 10 mn.

Verser de l'eau à hauteur des morceaux et y ajouter 2 cubes de bouillon de poule bio, ou un bouillon que vous aurez fait vous même.

Couvrez et laissez cuire environ 20mn.

Laisser ensuite le couvercle entrouvert pendant 10mn pour que l'eau s'évapore un peu, ce qui permettra à la soupe d'avoir encore plus de gout.

Mixer les morceaux et mélanger le bouillon au fur et à mesure des besoins.

Faites revenir les tranches de bacon.

Versez le velouté dans des bols et disposez les tranches de bacon dessus.

Ajoutez si en avez un filet d'huile de noisette ou de noix sur le velouté.

La courge galeuse d'Eysines ou Giraumon d'Eysines

Cucurbita maxima "Galeuse ou Galeux d'Eysines"

Exposition très ensoleillée

Semis Vers le mois de mai, en pleine terre, lorsque la terre est chaude et que les gelées ne sont plus à craindre.

Récolte Septembre-octobre-novembre

Conservation Quelques mois, au frais, à l'abri de la lumière.

Histoire et usages

Chaque commune de l'agglomération bordelaise produisait il y peu de temps encore, un légume ou un fruit emblématique. À Bègles c'était le radis, au Bouscat le cresson, à Blanquefort et Macau l'artichaut, à Pessac la fraise, et à Eysines on produisait la pomme de terre mais aussi un fameux potiron.

« Brodé », « galeux », les appellations sont nombreuses pour désigner cette type de potiron de forme sphérique que l'on cultive traditionnellement dans la zone maraîchère d'Eysines, au moins depuis le XIX^e siècle. Cette variété de cucurbitacées porte aussi le nom de « Giraumon d'Eysines ».

Cette espèce originaire de l'Amérique du Sud (Argentine, Uruguay, Bolivie, Chili) a été introduite en Europe et en Chine par les Portugais au XVI^e siècle, comme toutes les courges (d'ailleurs souvent confondues entre elles, et même avec les gourdes, déjà connues en Europe depuis l'Antiquité).

Les natures mortes des Écoles françaises, flamandes et italiennes des XVII^e et XVIII^e siècles exhibent souvent cette beauté étrange. Ces représentations témoignent de la présence du légume dans les jardins potagers et en cuisine à ces époques.

Ce légume était aussi utilisé au XVIII^e dans la décoration des jardins d'agrément au même titre que les fleurs. Le XIX^e siècle se passionna pour les nouvelles variétés de courges que l'on souhaitait produire dans les grands domaines agricoles du Bordelais. À l'automne, le potiron formait alors des montagnes colorées sur les étals des grands marchés de Bordeaux. Sa taille est à peu près semblable à celle d'une citrouille commune, et sa peau se couvrant d'excroissances et de stries qui la protègent des agressions de toutes sortes (intempéries, insectes, manutention excessive). Lorsqu'elles apparaissent, ces protubérances signalent sa maturité.

Cette « coureuse » très résistante obtient des fruits de 20 à 50 cm de diamètre. Elle affectionne les terrains légers et humides et les expositions très ensoleillées.

Sa chair est jaune orangée, tendre, sucrée et d'une excellente qualité gustative.

(informations extraites d'un [article](#) du journal Sud-Ouest, publié le 13/12/2011)

À essayer aussi...

[Velouté panais-courge au lait de coco et pop-corn](#)

Recette de [graines de courges grillées](#) et aussi là

Et une [recette de raviolis farcis à la courge musquée](#)

Partager :

[Imprimer](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Pocket](#)