



## INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1/2 butternut
- 30 g de beurre
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 à 3 c. à soupe de miel
- 80 g de sucre
- 200 g de châtaignes cuites
- Glace vanille acidulée

# BUTTERNUT FONDANTE ET CHÂTAIGNES GLACÉES

avec le chef Glodi Limangi

## PRÉPARATION

### Butternut

- 01.** Éplucher, vider et couper la butternut en dés réguliers.
- 02.** Faire chauffer le beurre dans une poêle, ajouter les dés de butternut et les 2 cuillères à soupe de sucre.
- 03.** Faire revenir à feu moyen jusqu'à ce que les cubes soient dorés et fondants.
- 04.** Ajouter le miel et bien mélanger pour enrober les cubes.
- 05.** Réserver au frais.

### Châtaignes glacées

- 06.** Dans une poêle propre, faire fondre les 80 g de sucre à feu moyen-fort jusqu'à obtenir un caramel doré.
- 07.** Réduire ensuite le feu à doux et incorporer délicatement les châtaignes.
- 08.** Mélanger pour bien les enrober de caramel.
- 09.** Réserver à température ambiante dans un plat.





## DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette creuse, déposer un fond de cubes de butternut.
- 02.** Ajouter quelques châtaignes caramélisées, légèrement tièdes.
- 03.** Terminer par une quenelle de glace vanille acidulée sur le dessus.





## INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

### Pommes caramélisées

- 2 pommes vertes
- 120 g de sucre
- 70 g de beurre

### Crème vanillée

- 250 g de mascarpone
- 80 g de sucre glace
- 400 ml de crème liquide (35%)
- 1 gousse de vanille ou 1 c. à café d'arôme de vanille

### Pâte brisée

- 250g de farine
- 50 g de sucre
- 5 g de sel
- 125 g de beurre froid en dés
- 50 à 60 ml d'eau froide
- 1 jaune d'oeuf (optionnel)
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

### Dressage

- Citron vert (zeste)
- 1 pomme verte

# TARTE TATIN REVISITÉE

avec le chef Glodi Limangi

## PRÉPARATION

### Pommes caramélisées

- 01.** Peler les pommes, les couper de deux et retirer le coeur, puis détailler en quartiers.
- 02.** Dans une poêle, faire fondre le sucre jusqu'à obtention d'un caramel.
- 03.** Ajouter les quartiers de pommes et mélanger délicatement.
- 04.** Incorporer le beurre et poursuivre la cuisson quelques minutes.
- 05.** Laisser refroidir puis réserver 1 heure au réfrigérateur.

### Crème vanillée

- 06.** Dans la cuve d'un batteur, réunir le mascarpone, le sucre glace, la crème liquide et la vanille.
- 07.** Fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme et homogène.
- 08.** Transférer la crème dans une poche à douille et réserver 1 à 2 heures au réfrigérateur.

### Pâte brisée

- 09.** Mélanger la farine, le sel et le sucre.
- 10.** Ajouter le beurre froid et sabler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.





- 11.** Incorporer progressivement l'eau froide ainsi que le jaune d'œuf.
- 12.** Former une boule sans pétrir, filmer et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 13.** Abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur, puis découper des demi-lunes à l'aide d'un emporte-pièce.
- 14.** Badigeonner de jaune d'œuf et cuire 20 minutes à 180 °C.

## DRESSAGE

- 01.** Trancher finement la troisième pomme en lamelles.
- 02.** Disposer une demi-lune sablée au centre de chaque assiette.
- 03.** Ajouter les pommes caramélisées sur la base sablée.
- 04.** Pocher quelques points de crème vanillée autour ou sur le dessus.
- 05.** Déposer délicatement les lamelles de pomme crue sur les pointes de crème.
- 06.** Terminer par quelques zestes de citron vert.





## INGRÉDIENTS

Pour 2 pers.

- 1 mangue bien mure
- 2 tranches d'ananas frais
- 2 c. à soupe de cassonade
- Beurre (pour la cuisson)
- 2 sablés en demi-lune (ou autres biscuits sablés)
- Crème mascarpone
- Feuilles de menthe fraîche
- Glace noix de coco ou vanille

# ANANAS RÔTI ET PURÉE DE MANGUE

avec le chef Glodi Limangi

## PRÉPARATION

### Purée de mangue

- 01.** Peler et découper la mangue en morceaux
- 02.** Cuire à feu doux avec un petit fond d'eau et 1 c. à soupe de cassonade jusqu'à ce que la chair soit fondante
- 03.** Mixer finement pour obtenir une purée lisse
- 04.** Laisser refroidir, puis réserver au réfrigérateur pendant 45 minutes à 1 heure
- 05.** Verser la purée dans une pipette ou une petite poche à douille pour faciliter le dressage

### Ananas rôti

- 06.** Découper 2 tranches d'ananas d'environ 1 cm d'épaisseur et retirer le cœur fibreux
- 07.** Réserver quelques feuilles de l'ananas pour la décoration
- 08.** Faire revenir les tranches dans une poêle avec une noix de beurre et 1 c. à soupe de cassonade, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et caramélisées





## DRESSAGE

- 01.** Placez un sablé au centre de l'assiette
- 02.** Déposer une rondelle d'ananas rôti à moitié sur le sablé
- 03.** Garnir le cœur de la rondelle avec la purée de mangue
- 04.** Réaliser quelques points de purée de mangue autour de l'assiette pour une touche de couleur
- 05.** Ajouter quelques points de crème mascarpone
- 06.** Décorer avec des feuilles de menthe fraîche sur la crème
- 07.** Insérer deux petites feuilles d'ananas dans la rondelle pour le visuel
- 08.** Terminer avec une quenelle de glace (coco ou vanille) déposée sur l'ananas

Bonne dégustation!

