



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.



recette de l'émission du
23.01.2026



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.

