



BUTTERNUT FONDANTE ET CHÂTAIGNES GLACÉES

avec le chef Glodi Limangi

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

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.

