



INGRÉDIENTS

Pour 4 pers.

- 1/2 patate douce
- 1/4 de butternut
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Beurre
- Miel
- 3 brins de romarin
- Crème de vinaigre balsamique

BUTTERNUT RÔTI ET ROSES DE PATATE DOUCE

avec le chef Glodi Limangi

PRÉPARATION

- 01.** Peler la patate douce.
- 02.** À l'aide d'une mandoline japonaise, détailler la moitié de la patate douce en fines lamelles continues afin d'obtenir une longue guirlande.
- 03.** Partager en 4 parts et enrouler cette bande sur elle-même afin de former 4 petits rouleaux (les roses de patate douce).
- 04.** Peler la courge butternut, puis la tailler en petits cubes réguliers.
- 05.** Chauffer un filet d'huile d'olive et deux noix de beurre dans une poêle.
- 06.** Ajouter les cubes de butternut et les faire glacer 5 à 6 minutes à feu moyen (7/10).
- 07.** Assaisonner de trois pincées de sel et de cinq tours de poivre.
- 08.** Mélanger pour obtenir une coloration homogène sur toutes les faces.
- 09.** Ajouter ensuite les rouleaux de patate douce ainsi que les brins de romarin.
- 10.** Prolonger la cuisson 5 à 7 minutes en retournant les rouleaux à mi-cuisson.
- 11.** Deux minutes avant la fin, incorporer 2 à 3 cuillères à café de miel.
- 12.** Rectifier l'assaisonnement avec une pincée de sel et deux tours de poivre.



recette de l'émission du
28.11.2025



- 13.** Transférer l'ensemble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou dans un plat allant au four.
- 14.** Déposer une fine lamelle de beurre sur chaque rouleau de patate douce.
- 15.** Enfourner à 160 °C pendant 15 minutes.
- 16.** Surveiller la cuisson et retirer la butternut légèrement avant si elle devient fondante.

DRESSAGE

- 01.** Dessiner une forme avec la crème de vinaigre balsamique dans le fond de l'assiette selon votre inspiration.
- 02.** Disposer deux roses de patate douce.
- 03.** Ajouter les cubes de butternut en les répartissant harmonieusement dans l'assiette.
- 04.** Facultatif: finaliser avec une branche de romarin en décoration.

Bonne dégustation!

