

BUTTERNUT RÔTI

JULIE CAUTE – RESTAURANT DAME JANE À PARIS 20E

Pour 4 personnes

- 1 pièce Butternut
- 1 kaki
- 50g noisettes
- 125g ricotta
- 1 1/2 CC Graines moutarde jaunes en pickles
- 1 Clémentine
- Huile Olive
- Sel
- Saug

Préchauffer le four à 200°

Ouvrir le butternut en 2 dans la hauteur

Égrainer

Tailler des tranche de 2cm dans la largeur

Poser sur une plaque avec papier cuisson

Un filet d'huile d'olive/sel/sauge

Sur une autre plaque les noisettes

Enfournez le tout 15'

Retourner les pièces de butternut et mélanger les noisettes en cours de cuisson (si les noisettes sont trop colorées les sortir)

Vérifier la cuisson à la pointe du couteau

Sortir et laisser descendre en température

Presser le jus de la clémentine

Couvrir avec 2/3 d'huile d'olive

Une pincée de sel

Égouter la ricotta=

Prélever la chaire du kaki

Broyer les noisettes

Dresser dans l'ordre :

Butternut

Kaki

Ricotta

Noisettes

Graines de moutarde jaunes en pickles

Huile de Clémentine

Sel