



Butternut

☞ ou *Noix de beurre - Beurrière - Doubeurre*

☞ On peut faire cuire cette courge à l'eau pendant environ 30 minutes après l'avoir coupée en gros morceaux, cela permet d'enlever la peau.

☞ On confectionne avec de délicieuses purées, des veloutés et aussi des desserts très appréciés par les enfants.

Tarte de butternut à l'orange

Ingédients : 400 g de pâte sablée · 500 g de butternut · 1 orange non traitée · 200 g de sucre · 100 g de poudre d'amande · 250 g de crème fraîche · sucre glace.

Faites une pâte à tarte sablée, garnissez-en un moule · Faites un sirop avec un verre d'eau, un jus d'orange et 200 g de sucre · Cuire jusqu'à obtenir un sirop enveloppant bien le cuillère · Ajoutez le zeste de l'orange finement haché · Pelez la butternut, coupez en petits cubes, ajoutez au sirop les cubes, la poudre d'amande et la crème fraîche · Laissez cuire 10 mn à feu doux en remuant · Versez sur votre pâte · Laissez cuire à four moyen 30 mn environ · Servez tiède.

Cake à la butternut

Ingédients : Prendre la chair d'une butternut cuite à la vapeur une vingtaine de minutes pour remplir un grand bol · 100 à 200 g de noix ou d'amandes concassées selon les goûts · 180 g de farine · 3 œufs · 1 cuillère à café de levure · 150 g de sucre roux · 1 pincée de sel.

Mélangez la chair de butternut réduite en purée avec la levure, la farine, une pincée de sel · Battez les œufs, mélangez-les avec le sucre jusqu'à ce que la préparation soit homogène · Incorporez enfin les noix ou amandes concasées · Mettez au four 1 heure à 220° · Servez tiède ou froid.