

Fondant de butternut Crème au curry

Pour 8 personnes
Fait par :bts2 b
Le : 09 nov 2016



1. COURGE BUTTERNUT

- 1 courge butternut d'environ 0,6 kg
- 200 g de crème
- 2 œufs
- 2 jaunes

Cuire au four sur lit de gros sel à 140/150° - 40 /50 mn la courge. Eplucher après cuisson. Réduire en purée.

Réaliser l'appareil à flan (base de la recette : 300 g de pulpe – 200 g de crème – 2 œufs – 2 jaunes) en mixant tous les composants pour obtenir un mélange lisse

Remplir les moules. Cuire à four doux 120/130°. Réserver et ne pas démouler à la sortie du four.

2. PUREE CHOU ROUGE

- 5 cl d'huile de colza
- 150 gr d'oignon
- 4 gousses d'ail
- 0,5 kg de chou rouge
- 50 cl de vin rouge
- 1 bouquet garni
- Gros sel
-

Ciseler finement l'oignon, le chou rouge

Hacher l'ail

Suer l'oignon et le chou, déglacer au vin rouge, ajouter bouquet garni et ail.

Laisser étuver 30/40 mn. Bien égoutter après cuisson. Mixer pour réaliser une purée fine. Assaisonner.

3. CROUTE DE PARMESAN

- 80 gr de noix de cajou
- 80 de chapelure
- 80 gr d'amandes
- 80 gr de parmesan

Mixer tous ces ingrédients pour faire une croûte à gratiner en fin de cuisson.

Etaler entre deux feuilles de papier cuisson humide, réserver au frais. Détailler au diamètre du fondant.

4. CREME AU CURRY

- 25 cl de crème de coco
- Pâte de curry verte
- 50 g de citron vert

Chauffer et réduire la crème avec la pâte de curry verte (attention au dosage)

Ajouter à l'envoi zestes et jus de citron vert

5. FINITION

- 1 betterave crue (Chattanooga)
- 50 g de roquette
- 5 cl de vinaigre de balsamique
- 10 cl d'huile de noix
- Sel fin poivre du moulin

Tailler une julienne de betterave. Assaisonner et mélanger avec la roquette en bouquet au moment du service

6. DRESSAGE

Préchauffer les fondants avec la croûte à gratiner. Disposer un socle de purée de chou rouge. Poser le fondant dessus, La sauce en cordon. Et terminer avec les éléments de finition et la croûte

Entrée chaude à base de courge, de tomates et épinards

La sauce est réalisée à partir de lait de coco et de pâte de curry