

La Recette du Chef!

PURÉE DE BUTTERNUTS

Préparation :

1. Laver la butternut
2. Couper en deux dans le sens de la longueur la butternut et enlever les pépins
3. Prendre une plaque de cuisson et un papier cuisson mettre du sel et du poivre
4. Disposer les demi-butternut chair contre la plaque
5. Mettre au four a 200°C pendant 1h
6. Une fois cuit laisser refroidir un peu puis avec une cuillère récupérer la chair mettre dans une casserole puis rajouter la crème et le beurre puis mélanger énergiquement (ci vous avez un mixeur c'est bien aussi)
7. Vous pouvez servir avec une viande ou un poisson.



Ingrédients :

1 butternut

10cl de crème

50g de beurre



Du fait maison!

