



Butternut version sucrée

flambée à l'Armagnac, pâte et crème de noisettes minute

INGRÉDIENTS (4 PERS)

- 1 gros butternut
 - 10 gr de beurre
 - 5 cl d'Armagnac Delord
 - 50 gr de sucre
 - 5 cl de sucre de raisin
 - Saba Domaine de l'Aïrial
 - Un peu d'eau
- Pâte de noisette :**
- 200 gr de noisette Maison Carayon
 - 200gr de sucre glace
 - 5 cl d'armagnac
 - 5 cl huile de noisette Maison Carayon

Crème de noisette

- 100gr de pâte de noisette
- 200gr de crème fraîche



RECETTE DU CHEF
FABIEN ARMENGAUD

PRÉPARATION

Commencer par préparer la pâte de noisette,

- Faire torréfier les noisettes pendant 10 minutes au four à 160°, gardez-en quelques-unes pour le dressage.
- Mettre les noisettes et tous les ingrédients dans un mixeur, mettre en marche, laisser tourner au moins une dizaine de minutes. Il faut que la pâte soit bien lisse et souple. Une fois que c'est bon, réservez-la au frigo.

Pour la crème de noisette,

- Prendre 100 g de pâte que vous venez de faire, la mettre dans le bol d'un blinder avec la crème, mixer jusqu'à épaississement. Il faut obtenir une consistance assez ferme. Réserver ensuite au frigo.

Préparer le butternut,

- Éplucher le, découper des fines tranches puis des triangles dans celles-ci.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre, mettre les triangles de butternut, faire revenir une dizaine de minutes en retournant souvent les morceaux. Une fois cuit, ajouter : le sucre, le Saba et l'Armagnac. Faire flamber. Mettre un peu d'eau et laisser réduire jusqu'à obtention d'un caramel.

Pour le dressage,

- Étaler au fond d'une assiette un peu de pâte de noisette, disposer harmonieusement le butternut, disposer une quenelle de crème et quelques noisettes torréfiées.

Déguster !

les tables du gers

La Falène Bleue
Place de la Mairie
32190 Lannepax
Tél. : 05 62 65 76 92

