

LA RECETTE DU CRI

BUTTERNUT RÔTI À LA CHÂTAIGNE ET AUX NOIX

Ingrédients

- 1 COURGE BUTTERNUT
- 20 CHÂTAIGNES
- 2 GOUSSES D'AIL
- 2 ÉCHALOTES
- UN POT DE CRÈME FRAICHE ÉPAISSE
- QUELQUES NOIX

Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 210°C.
2. RINCER LES CHATAIGNES ET LES INCISER AVEC UN PETIT COUTEAU.
3. ÉTALEZ-LES EN UNE COUCHE SUR UNE PLAQUE DE CUISSON ET ENFOURNEZ-LES PENDANT 25 MIN.
4. ÉPLUCHER LE BUTTERNUT À L'ÉCONOME, PUIS LE COUPER EN PETITS CUBES. CISELER LES ÉCHALOTTES ET GOUSSES D'AIL.
5. ENFOURNER LE BUTTERNUT COUPÉ, L'AIL ET LES ÉCHALOTES AVEC 2 CUILLÈRES À SOUPE DE MIEL PENDANT 50 MIN À 180°C.
6. MÉLANGER RÉGULIÈREMENT.
7. À LA SORTIE DU FOUR, PLACER DANS UN PLAT ET AJOUTER LES CHÂTAIGNES, QUELQUES NOIX CONCASSÉES ET UN PEU DE CRÈME FRAICHE.