

# CRÈME FONDANTE DE BUTTERNUT VANILLE, ORANGE, ÉCLATS DE NOISETTE

 Pour 4 personnes

 Préparation : 20 min

 Cuisson : 25 min



## INGRÉDIENTS

- 600 g de courge butternut ou potiron (poids cru)
- 20 cl de lait végétal (amande ou avoine)
- 1 œuf
- (ou 2 c. à s. de fécule pour une version 100 % végétale)
- 1 c. à c. de vanille
- Le zeste fin d'½ orange
- 1 pincée de sel
- 1 à 2 c. à s. de sirop d'érable

## Finition

- Noisettes torréfiées concassées
- (Option) une pincée de cacao ou de cannelle

## PRÉPARATION

1. Éplucher la courge, la couper en cubes et la cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit bien fondante. Bien l'égoutter.
2. Mixer la courge avec le lait végétal, l'œuf ou la fécule, la vanille, le zeste d'orange, le sel et le sirop d'érable, jusqu'à obtenir une texture lisse et soyeuse.
3. Verser la préparation dans une poêle antiadhésive et cuire à feu doux en remuant constamment, jusqu'à épaississement, comme une crème dessert.
4. Retirer du feu dès que la texture est nappante.



Florian Bastier