

Les rolls de butternut

Sarah Mainguy

RECETTES DE SAISON
SPECIAL AUTOMNE

ENTRÉE AU BUTTERNUT

4
PERSONNES
20
MINUTES

3p Pâte feuilletée
1 Brillat Savarin
1 Courge Butternut
30g Graines de courge
2 Oeufs

1 Pincée poivre
1 Pincée piment cayenne
2 Pincées sel
2 Pincées sucre Muscovado
ou canne

Butternut rôti

Faire le mélange marinade : huile d'olive, ail râpé, poivre, piment cayenne et paprika, sel, sucre de canne ou muscovado.

Faire des quartiers de butternut. Conserver les chutes de butternut pour faire une autre recette anti-gaspi.

Rouler des quartiers de butternut dans la marinade et laisser mariner 2h à une nuit.

Rôtir au four dans un plat à 180 degrés pendant 12min.

Rolls

Couper des tranches de Brillant Savarin.

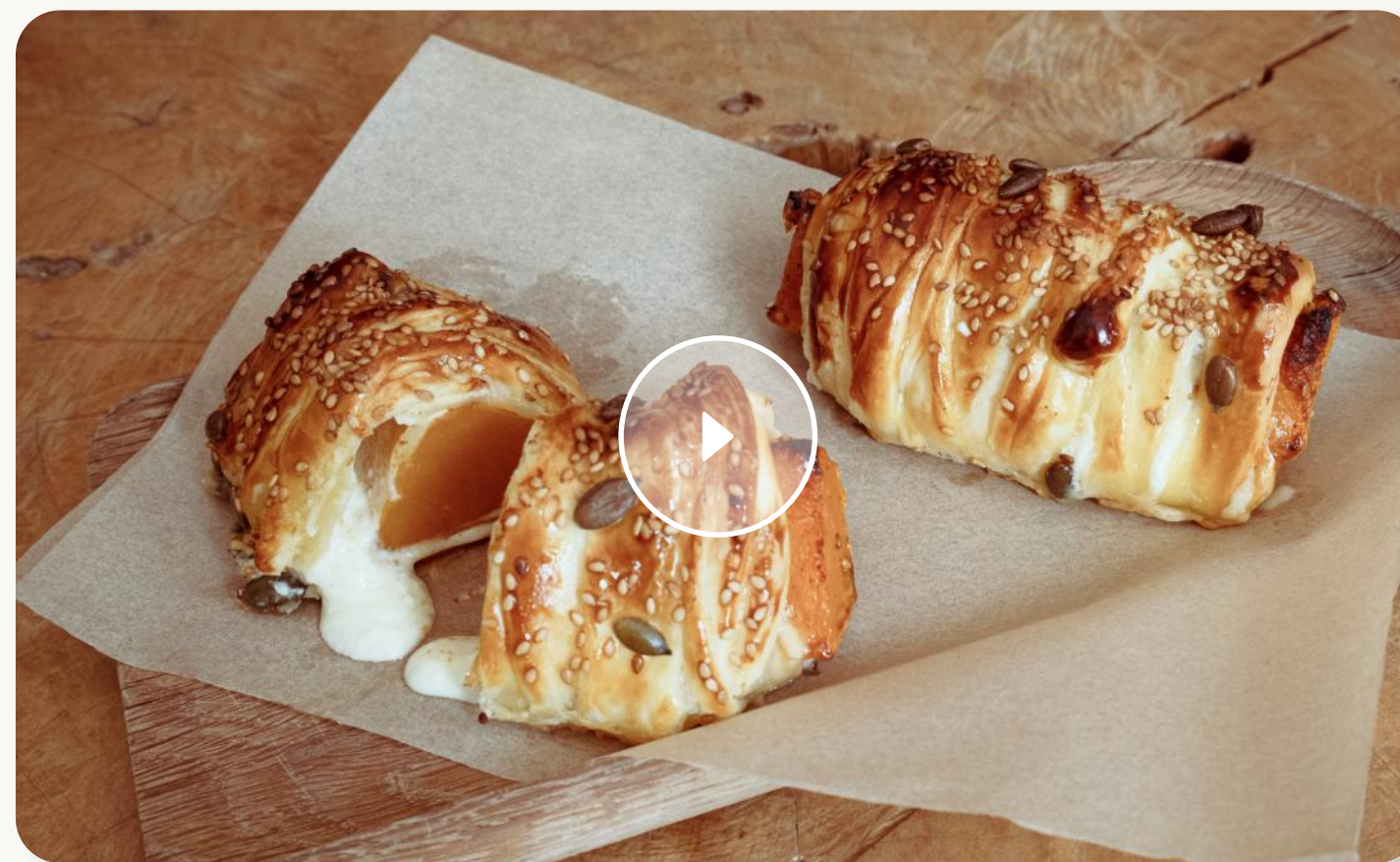
Étaler la pâte feuilletée, et faire des bandes étroites d'un centimètre ou deux.

Prendre un quartier de butternut, mettre une tranches de brillant savarin. Et prendre les bandes une par une pour entourer le duo.

Lustrer avec du jaune d'oeuf.

Mettre sur le dessus un mélange de sésame blond et graines de courges (concassées).

Cuire à 170 pendant 20min.



Courge butternut



Sésame



Oeufs

ACHETER
LES INGRÉDIENTS