

Shooter butternut vodka



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
176080	Purée de butternut 1,5 kg	30 Gramme
213197	Quinoa 2,5 kg Service Bonduelle Veggie	10 Gramme
39075	Cantadou nature 31,5% MG 500 g Bel	10 Gramme
204547	Boisson végétale lait d'amandes grillées 1L Alpro Veggie	0.003 Litre
	Pluche de blé	1 Pièce
	Huile d'olive	0.001 Litre
	Sauce anglaise, tabasco vert, vodka	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre la purée de butternut en décongélation préalable selon méthode HACCP.
- 2 Mixer la purée de butternut avec les graines de quinoa et le cantadou nature puis ajouter la sauce anglaise, le tabasco vert et la vodka. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 3 Passer une partie du quinoa au four pour le torréfier, assaisonner et réserver.
- 4 Émulsionner énergiquement la boisson lait d'amandes grillées puis ajouter une goutte d'huile d'olive et de vodka.
- 5 Dresser. En finition : pluche de blé et quinoa torréfié.

Shooter butternut vodka

L'astuce du chef



Il est possible de remplacer la boisson au lait d'amandes grillées par une émulsion de légumes.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid