

Courge butternut rôtie, caramel de gingembre, espuma crème brûlée à la vanille



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
21189	Appareil pour crème brûlée avec grains de vanille Bourbon UHT 1 L Debic	1 Litre
279583	Crème légère UHT 18% MG 1 L Baignes	200 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	80 Gramme
	Butternut	500 Gramme
	Sucre	200 Gramme
	Gingembre	20 Gramme
	Jus d'orange	100 Gramme
	Jus de yuzu	100 Gramme
	Jus de citron jaune	50 Gramme
	Pâte phyllo	5 Feuille
	Zeste de citron jaune	PM

Etapes de préparation

- 1 Pour le caramel, faire cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel puis ajouter le beurre demi-sel. Faire chauffer la crème puis réduire. Ajouter le gingembre et faire infuser le tout pendant une heure puis passer au chinois.
- 2 Faire remonter en température l'appareil et mettre en siphon.
- 3 Pour le fond de tarte, tailler un rond de 8 cm dans de la feuille phyllo, saupoudrer de sucre glace, de blanc d'oeuf et de sirop d'érable entre chaque feuille. Cuire à 160°C pendant 8 à 10 min., jusqu'à l'obtention d'une coloration uniforme.
- 4 Eplucher les courges et les badigeonner de sucre. Les rouler dans le jus d'orange et enfourner à 180°C, jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées. Tailler la courge en petits morceaux et la disposer dans le fond de tarte. Mettre le siphon de crème brûlée par dessus et terminer en versant le caramel autour avec quelques zestes de citron.

Courge butternut rôtie, caramel de gingembre, espuma crème brûlée à la vanille