

Purée de butternut à l'orange et poivre de Sichuan

Pour 4 personnes

Ingrédients

- | | | |
|----------------------|---------------------|------------------------|
| ✓ ½ courge butternut | ✓ 50g de beurre | ✓ Sel, poivre |
| ✓ 2 oranges | ✓ Poivre de Sichuan | ✓ 40 g d'huile d'olive |

Déroulement

- Peler et vider la courge butternut. Tailler en gros morceaux
- Zester la moitié des oranges. Presser le jus de toutes les oranges et réserver la moitié de ce jus.
- Mélanger le reste du jus avec la courge butternut, le sel, le poivre et l'huile d'olive
- Répartir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four à 180° pendant 30 minutes
- Mixer ensuite le tout finement avec le reste du jus d'orange et le beurre. Ajouter quelques tours de moulin de poivre de Sichuan.
- Réajuster l'assaisonnement. Maintenir au chaud jusqu'au moment de servir.