



VERRINE CREVETTES, BUTTERNUT, CHÂTAIGNE *enrichie, modifiée*

INGRÉDIENTS

- 250g Châtaignes cuites
- 1 Oignon jaune
- 0,5 Butternut
- 20 g de beurre
- 200ml de crème liquide
- Piment d'Espelette
- 8 Crevettes roses
- Huile d'olive
- Sel et poivre

MATÉRIEL

- Fourchette
- couteaux
- Mixeur
- Fouet
- Bol
- Verrine

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 1 personne

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
16	47	25	600

RECETTE - FACILE - 4 PERSONNES

- Découper le butternut en cubes, le faire cuire dans l'eau bouillante 20 min. Egoutter et mixer en purée lisse, en y incorporant le beurre. Assaisonner et Réserver.
- Monter la crème en chantilly
- Mixer les crevettes, ajouter la chantilly petit à petit pour aider à bien les mixer en texture lisse. Réserver au frais.
- Eplucher et couper finement votre oignon, le faire revenir dans l'huile d'olive dans une casserole.
- Puis y ajouter les châtaignes et 300 ml d'eau, ensuite laisser cuire pour les ramollir. Egoutter et mixer le tout pour obtenir une purée lisse et onctueuse, ajouter de l'eau si besoin.
- Montez la verrine en plaçant d'abord la crème de châtaigne, puis la purée de butternut et finir par la chantilly de crevettes.
- Saupoudrer une petite pincée de piment d'Espelette

