

Butternut à la citronnelle

POK_ Butternut à la citronnelle

Ingrédients pour 8 personnes :

1 kg de Butternut
beurre
huile 2 bulbes de citronnelle
4 cuil. à soupe de sucre de canne
12 cl de sauce de soja
1 cuil. à café de cannelle
12 cl de vinaigre de miel
sel, poivre

Préparation:

Lavez, épluchez,épépinez et râpez la Butternut.
Faites fondre un peu de beurre, ajoutez de l'huile et les rondelles de citronnelle.
Laissez-les bien dorer.
Ajoutez le sucre et remuez jusqu'à caramélisation.
Versez le soja et ajoutez la Butternut.
Saupoudrez de cannelle et faites cuire 20 mn à couvert en tournant de temps en temps.
Ajoutez le vinaigre et 9 cl d'eau un peu avant la fin de la cuisson.
Salez et poivrez.
Servez chaud, accompagné de viande de porc ou de volaille.

Astuce: Vous pouvez remplacer la Butternut par de la Musquée de Provence.