

Butternut à la noix de coco



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 35 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de butternut

15 cl de lait

4 boules de glace noix de coco

100 gr de noix de coco râpée

100 gr de sucre brun

3 gouttes d'extrait de vanille

Muscade

Cannelle en poudre

Caramel liquide

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la butternut en dés.

Faites cuire à l'autocuiseur avec 1 grand verre d'eau.

Lorsque la butternut est bien cuite, réduisez-la en purée et laissez bien égoutter dans une passoire.

Dans une terrine, versez la purée de butternut, ajoutez le lait, le sucre, la noix de coco râpée et les épices.

Mélangez bien.

Aromatisez d'extrait de vanille.

Déposez la terrine dans un plat de tôle supérieure et faites cuire 10 à 15 mn au bain marie en remuant doucement.

Laissez tiédir et versez dans des ramequins.

Déposez une boule de glace et nappez de caramel.