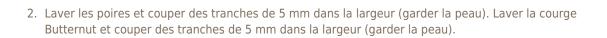
## MILLE-FEUILLE DE BUTTERNUT ET POIRES, SAUCE AU RAIFORT X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 12 mille-feuilles

Ingrédient	Quantité
Poires bio	6 pcs
Courge Butternut	1 pc
Feta	600 gr
Crème fraîche épaisse	300 gr
Racine de raifort	30 gr
Jus de citron	1 c. à s.
Noix	60 gr
sel et poivre	
Huile d'olive	

## **Préparation**

1.	réchauffer le four à 180°C.	



3.	Émietter la feta.	
		-

- 4. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer 1 rondelle de butternut, 1 tranche de poire et de la feta émiettée. Verser un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et de poivre et recommencer l'opération 1 fois.
- 5. Placer les mille-feuilles au four pour 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants.

6.	Pour la crème au raifort : râper finement la racine de raifort et mélanger avec la crème épaisse et le ju de citron. Saler et poivrer. Remarque : à défaut de racine de raifort fraîche, vous pouvez la remplacer par 3 c. à c. de poudre de racine de raifort.
7.	Concasser les noix et les faire griller à sec dans une poêle.
8.	Pour le dressage : servir les mille-feuilles accompagnées de crème au raifort et parsemer de noix concassées et grillées.