

MILLE-FEUILLE DE BUTTERNUT ET POIRES, SAUCE AU RAIFFORT



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. Préchauffer le four à 180°C.

2. Laver les poires et couper des tranches de 5 mm dans la largeur (garder la peau). Laver la courge Butternut et couper des tranches de 5 mm dans la largeur (garder la peau).

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 jus 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.
