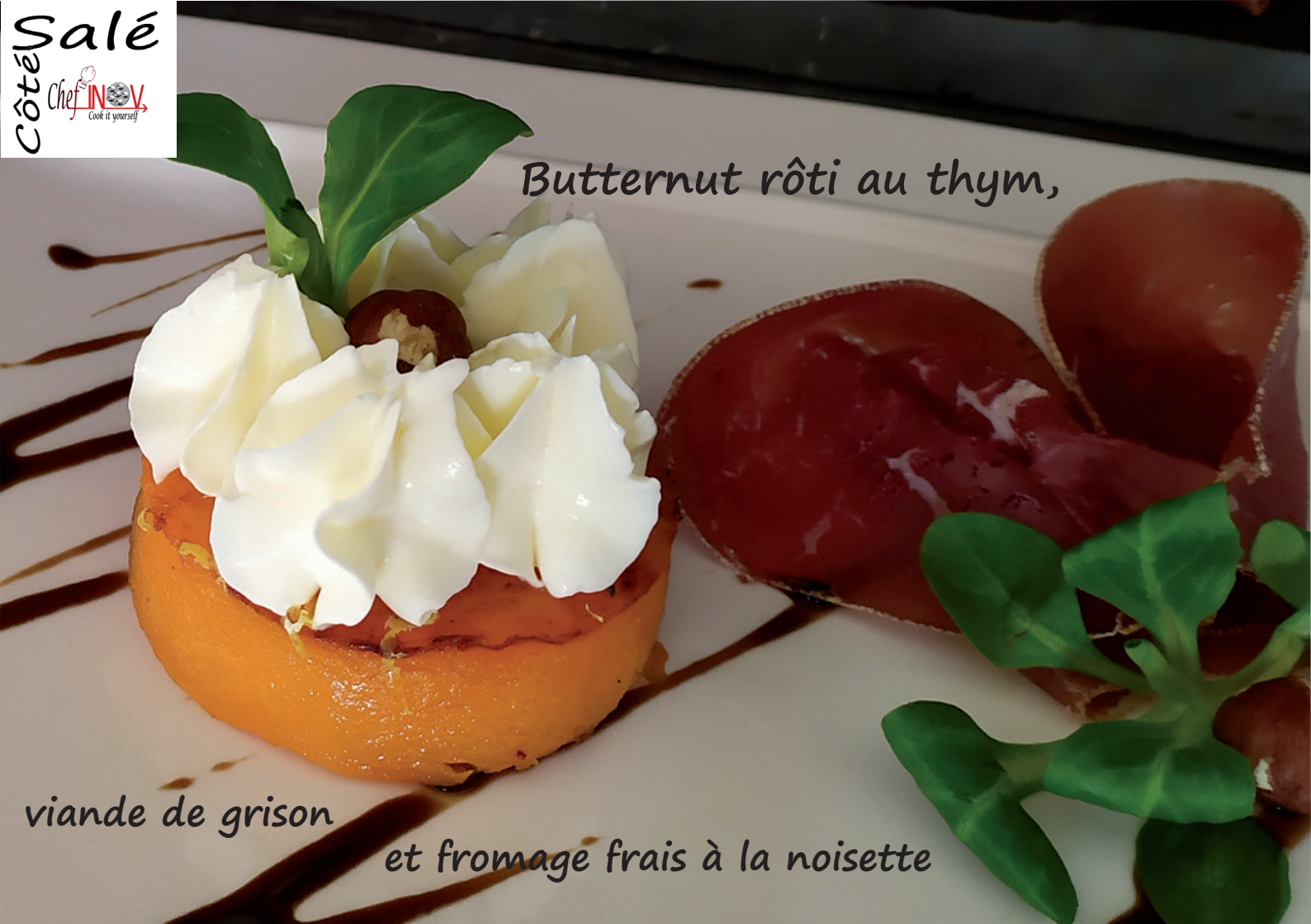


Butternut rôti au thym,

viande de grison

et fromage frais à la noisette





1 heure



6 personnes

Butternut rôti au thym, viande de grison et fromage frais à la noisette

1 butternut
1 branche de thym
2 cuillères à soupe d'huile
olive

1 citron (pour le zeste)
250 g de cream cheese
0,020 g huile de noisette

quelques noisettes
12 tranches viande de
grison
mâche
vinaigre balsamique réduit
sel poivre



Première étape, le butternut

Avant de commencer,

- 🍳 Allumer le four à 180 °C
- 🍳 Mettre le fromage frais à température ambiante,
- 🍳 Dans un premier temps, tailler la partie pleine du butternut en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, puis en rondelles de 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.



- 🍳 Faire colorer sur une face dans une poêle avec l'huile d'olive, retourner, puis ajouter la branche de thym et l'ail écrasé ; assaisonner de sel et poivre.
- 🍳 Cuire au four 15 minutes à 180°C environ . vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un petit couteau sans résistance.
- 🍳 A la sortie du four, parsemer de zestes de citron jaune sur le dessus, puis réserver à température ambiante.

Deuxième étape, le fromage frais



- ☼ Durant la cuisson des tranches de butternut, fouetter le fromage frais durant quelques minutes pour le rendre plus léger.
- ☼ Incorporer progressivement l'huile de noisette, assaisonner de sel et poivre.
- ☼ Débarrasser dans une poche à douille et decorer à l'aide de la Multidouille



