

## Butternut à la citronnelle

---



---

**Temps de préparation :** 15 mn

**Temps de cuisson :** 30 mn

**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.

## Butternut à la citronnelle

---

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