

Butternut à la noix de coco



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

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 :

1. Lavez, épluchez, épépinez et coupez la butternut en dés
2. Faites cuire à l'autocuiseur avec 1 grand verre d'eau
3. Lorsque la butternut est bien cuite, réduisez-la en purée et laissez bien égoutter dans une passoire
4. Dans une terrine, versez la purée de butternut, ajoutez le lait, le sucre, la noix de coco râpée et les épices
5. Mélangez bien
6. Aromatisez d'extrait de vanille
7. Déposez la terrine dans un plat de taille supérieure et faites cuire 10 à 15 minutes au bain marie en remuant doucement
8. Laissez tiédir et versez dans des ramequins
9. Déposez une boule de glace et nappez de caramel