



Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



BUTTERNUT RÔTIE À LA SAUGE ET MOELLEUX DU REVARD

ACCOMPAGNÉE DE SON BOURGOGNE

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »

et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h 50

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 1 butternut entière
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 10 feuilles de sauge
- 125g de Moelleux du Revard
- 50g d'amandes concassées
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Une recette fondante et savoureuse. Très douce en réalité, à la fois grâce à la butternut, au goût si subtil, et à la sauge, assez délicate et particulière surtout lorsque l'on prend cette herbe fraîche et non sèche, au toucher de velours.

J'allie cette recette au croquant des amandes et à un fromage peu commun: le Moelleux du Revard. Un fromage onctueux à pâte molle, originaire de Savoie, au lait de vache.

- Détailler la butternut en gros cubes. Dans un plat allant au four, déposer les dés de butternut, saler, poivrer, et arroser d'huile d'olive. Glisser au four environ 50 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que les dés soient bien tendres.
- En attendant, éplucher et couper l'oignon. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire revenir l'oignon sur feu doux environ 30 minutes. Les oignons doivent caraméliser très lentement. Ajouter ensuite l'ail épluché et émincé, puis la sauge, prolonger la cuisson 5 minutes, toujours sur feu doux.
- Torrifier les amandes dans une poêle sèche.
- Lorsque la butternut est cuite, la transférer dans la poêle avec l'oignon. Enrober le tout et disposer immédiatement dans de petits bols. Râper des lamelles généreuses de fromage sur le dessus (incorporer le fromage lorsque la butternut est dans la poêle pour le faire fondre). Parsemer d'amandes torréfiées et servir de suite.

Pourquoi cette alliance ?

Un accord harmonieux avec ce vin léger et rond en bouche aux notes de poires et d'amandes, qui apportera de l'équilibre et du croquant à cette recette généreuse.

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur www.lesnouveauxfromagers.fr

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

RENOMMÉE, REMOISENET P&F

*Bourgogne blanc,
2013*

Nez boisé, brioché, d'amande et de poire. Bon équilibre, franc, rond, typé, nerveux avec une finale croquante.

Et aussi :

**Les Abeilles de
Colombo, Côtes du
Rhône blanc, 2013**



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

www.nicolas.com