Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

potiron butternut, noix et abricots

Ingrédients

Strudel de butternut et glace abricots secs, , 1litre lait d'amande non sucré, 200g abricots secs, 100g sucre, 75g sirop de mais ou sirop de riz, 1g fleur de sel, 10g jus de citron, , , , 500g de butternut, Huile d'olive, 50g de poudre d'amande, 50g de sucre impalpable, 1 oeuf, battu, Poudre de cannelle, Noix de muscade, 1 pâte sablée, Beurre fondu, 1 oeuf battu, 50g de noisettes blanches, 25g de pistaches, 25g d'amandes, 25g de graines de potiron, 25g de grains de tournesol, 25g de grains de lin, 30g de figues seches, en cubes, 30g de raisins secs, 1 zeste de citron rapé, ,

Préparation

Tailler les abricots en gros des. Verser 250g de lait d'amande dans une poêlon, ajouter les abricots, le sucre, le sirop et le sel. Faire fondre les sucres dedans.
Ajouter le reste du lait et mixer lisse. Turbiner dans une sorbetière.
Laver le butternut. Enlever les grains. Tailler en lamelles. Disposer sur une plaque de four engraissé. Enfourner à 200°C, jusqu'à ce que le butternut soit bien cuit.
Mixer bien lisse avec la poudre d'amande, le sucre, cannelle, muscade et l'oeuf. Ajouter la quantité d'eau nécessaire pour obtenir une purée lisse.
Torréfier toutes les noix pendant 10 minutes à 160°C. Refroidir et hacher grossièrement.
Ajouter tous les fruits secs à la purée de butternut et ajouter le zeste.
Ouvrir la pâte sablée. Disposer la purée dessus. Fermer la pâte.
Avec un pinceau, oindre la pâte avec l'oeuf battu ensuite avec le beurre fondu.
Enfourner à 170°C pendant 20 minutes.
Oindre de nouveau avec du beurre fondu. Enfourne de nouveau pour 10 minutes.
Répéte encore une fois.
Tailler le strudel et Servir avec la glace.

Notes :