

«Tatin» de Butternut aux Epices

Marron Glacé & Mascarpone Vanillé

La recette de François JAGUT

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée
- 1 butternut
- 120 g de sucre semoule
- 120 g de sucre cassonade
- 1 bâton de cannelle
- 1 anis étoilé
- 1 gousse de vanille
- 150 g de beurre ½ sel
- 60 g de mascarpone
- 200 g de crème liquide entière
- 10 marrons confits au sirop



© Dominika Montonen-Kovisto

- 1 Mélanger les 2 sucres et ajouter la cannelle, l'anis étoilé et la gousse de vanille grattée (réserver les grains pour la crème de mascarpone). Laisser infuser les épices dans le sucre au moins 1 nuit. Sinon préférer des épices en poudre pour une utilisation immédiate.
- 2 Éplucher le butternut et le couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline, puis rouler les lamelles les unes sur les autres jusqu'à l'obtention d'une belle rosace jusqu'au diamètre de votre moule. Préférer des moules individuels type muffin.
- 3 Réaliser un caramel avec le sucre épice. Une fois l'obtention d'une belle couleur, stopper la cuisson avec le beurre.
- 4 Verser ce caramel encore chaud sur les lamelles de butternut et cuire au four à 160°C pendant 20 minutes.
- 5 Dérouler votre pâte feuilletée. L'humidifier légèrement avec un pinceau et de l'eau. Saupoudrer de sucre d'épices, rouler fermement et découper en tranches de 5 mm d'épaisseur. Cuire sur plaque à 180 °C pendant 25 minutes.
- 6 Dans la cuve d'un batteur, déposer le mascarpone, les graines de vanille puis la crème et monter fermement.
- 7 Il ne reste plus qu'à faire le montage du dessert. Dans une assiette, poser le feuilleté au centre et déposer délicatement le butternut encore tiède. Ajouter un marron confit et une belle quenelle de crème mascarpone vanille. Déguster le tout encore légèrement tiède.