

BUTTERNUT RÔTI À LA CRÈME AUX ŒUFS DE POISSONS ET CÉBETTE

Par le chef Arthur Auguy du restaurant Rosette



Étape 1 : Préchauffez le four à 200 °C. Coupez le butternut en deux, dans le sens de la longueur. Videz les pépins, et quadrillez la chair. Assaisonnez d'huile d'olive et de sel. Mettez au four 1 h. Réservez ensuite à température ambiante.

Étape 2 : Ciselez finement la cébette. Puis, dans un bol, mélangez la crème, le lait, la cébette, une pincée de sel, une pincée de piment d'Espelette, un trait d'huile d'olive, et un trait de vinaigre. Réservez au frais.

Étape 3 : Pour garder le croquant des œufs, mélangez la crème et les œufs de poissons juste avant de servir.

Étape 4 : Reprenez votre butternut, coupez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, disposez dans votre assiette 2 morceaux de butternut, couvrez de crème et d'œufs de poisson. N'oubliez pas une pointe de fleur de sel et un trait d'huile d'olive.

Pour l'entrée, c'est le chef Arthur Auguy du jeune restaurant Clichois Rosette qui nous propose une recette de sa création. Camille Aldon directrice de salle du restaurant, et sommelière de formation nous propose l'accord mets – vin ad hoc.

Ingrédients pour 6 personnes : 1 butternut d'environ 1 kg • 1 pot d'œufs de harengs fumés • 1 pot d'œufs de truites (Pour les plus gourmands : vous pouvez aussi le faire avec du caviar, français de préférence !) • 1 pot de crème crue • 1 botte de cébette • Fleur de sel • Huile d'olive • Piment d'Espelette • Vinaigre • 40 ml de lait (vache ou lait végétal)



Accord mets – vin par Camille Aldon, sommelière.



« Et si on commençait notre repas avec une bulle ? Je choisis la bulle de la Taille aux Loups – Triple Zéro Rosé – un 100% cabernet franc élégant, avec de jolis amers qui accompagneront le très réconfortant butternut. »

Rosette

📍 77, Rue de Paris

☎ 01 47 72 67 51

✉ contact.rosetteclichy@gmail.com

📱 [rosette.restaurant](https://www.instagram.com/rosette.restaurant)