

Demi-lunes au butternut sauce à la noisette



Voilà la **fin de la saga**, je ne vous promets pas de ne pas y revenir mais pour l'instant, je n'ai pas d'autres recettes en tête. Probablement **ma préférée**, moelleux, goûteux, tout pour vous plaire aussi.

Les **demi-lunes** se préparent très facilement à l'avance, elles peuvent même se congeler. Concernant la **sauce**, j'espère qu'elle vous plaira autant qu'à moi.

1 butternut
1 paquet de feuilles wonton
Noix de muscade
200 ml de bouillon pot-au-feu
2 cs de poudre de noisette
200 ml de crème
Sel

Epluchez le **butternut**, enlevez les pépins et coupez-le en gros dés.

Il est préférable de le cuire à la vapeur **10 minutes** mais si n'avez pas les ustensiles nécessaires le cuire dans un peu d'eau, histoire que la pulpe n'attache pas à la casserole mais absolument pas submergée. Vérifiez la cuisson.

Dans une casserole, versez la pulpe du butternut, écrasez-la grossièrement et faites **dessécher** au moins **15 minutes** à feu doux. Assaisonnez avec de la **fleur de sel** et de la noix de muscade.

La **phase de dessèchement** est important pour ne pas humidifier trop la pâte à wonton ou à nouille que vous allez utiliser ensuite.

Mettez à l'aide d'une petite cuillère, un peu plus bas que le centre de la pâte, une **noix de pulpe** de butternut. Avec le doigt, **humidifiez** la pâte pour pouvoir la **souder**. Vous pouvez aussi préparer une colle avec un peu de farine et quelques gouttes d'eau.

Rabattez les deux morceaux, **chassez l'air** en partant du centre (de la noix de pulpe) en allant vers l'extérieur. A l'aide d'un **emporte-pièce**, coupez la pâte.

Continuez et préparez au moins **7 demi-lunes par personne** cela dépendra si vous préparez la recette comme un accompagnement ou comme plat principal.

Faites **réduire le bouillon** de pot-au-feu au 2/3. Baissez le feu, ajoutez la **poudre de noisette** et faites cuire **5 minutes** à petite ébullition.

A ce stade, la sauce est très forte en goût. Vous pouvez écraser des **noisettes fraîches** pour préparer la sauce, vous devez obtenir une préparation entre poudre et petits morceaux.

Ajoutez la **crème**, ne surtout pas faire bouillir, laissez les parfums se mélanger. La sauce va s'épaissir.

Goûtez et **rectifiez l'assaisonnement**. Normalement il ne sera pas nécessaire de saler mais vous pouvez faire un ou deux tours de moulin à poivre blanc.

Préparez une **grande quantité d'eau salée** pour faire cuire les demi-lunes. Elles cuisent en **3 minutes**, en général, elles sont cuites lorsqu'elles sont toutes remontées à la surface.

Egouttez, mélangez à la sauce et servez immédiatement.

La sauce doit avoir du goût pour **contrebalancer** la douceur du butternut et rendre ce plat harmonieux.