



## Entremets de courge butternut à la mandarine

Par Amandine Geers

### Pour 4 personnes

- 250 g de courge butternut
- 400 ml de lait de riz
- 2 c. à soupe de sirop d'agave
- le zeste d'une mandarine
- 3 petits œufs ou 2 gros

Cuire la courge épluchée et découpée en dés à la vapeur pendant 10 minutes. Une fois qu'elle est fondante, la mixer finement avec tous les ingrédients. Replacer sur feu doux quelques minutes, la préparation va légèrement épaissir. Verser dans les ramequins individuels et déguster après refroidissement. Décorer d'un quartier de mandarine débarrassée de sa peau blanche.

Recette extraite de « la meilleure façon de manger, en 70 recettes », par Amandine Geers et Olivier Degorce, aux éditions Thierry Souccar éditions.

