



## Salade de violines aux agrumes et noix de st jacques à la vinaigrette caramélisée (huile essentielle de pamplemousse)

Par Jean-Philippe Ortega

### 4 personnes

- 1 butternut (650g)
- 500 ml lait de coco
- 350g sucre roux
- 5 oeufs
- 3 gouttes de citron



Mise en oeuvre pour la butternut : Coupez la butternut en morceaux moyens. Enlevez la peau et les pépins.

Mise en oeuvre pour la cuisson : Dans une casserole, mettez le sucre (à feu doux), ajoutez la butternut coupée, le lait de coco. Faites cuire jusqu'à ce que la butternut soit fondue. Une fois refroidie, ajoutez les oeufs et les gouttes d'huile essentielle. Moulez dans un plat rond. Préchauffez le four, enfournez quand le four est chaud. Faites cuire à 165°. Mangez chaud comme froid.