

DESSERT PAPILLON A LA BUTTERNUT

Une recette inspirée de César Troisgros? (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Pouillart, 2024, Ed Privat) ?

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/221/thumbnails/31 César.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/221/thumbnails/31_Cesar.jpg)

? Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 2h - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes) : ?

- Crêpes au sucre prêtes à l'emploi
- 1 orange ?
- 1 citron?
- Des tranches de banane séchée au sucre?
- 60 g crème de marron, de châtaigne ou de datte?
- ?

Préparation : ?

Découper les crêpes en forme d'ailes de papillon

Faire sécher au four entre deux feuilles de papier sulfurisé à 85°C durant 2 heures

Détacher les segments d'orange.

Pour le montage, disposer deux segments d'orange dos à dos au centre de l'assiette

Au milieu des deux, placer une petite cuillère de crème préalablement mélangée avec du jus de citron et son zeste

Imbriquer des morceaux de banane séchée, puis déposer une cuillère de crème

Déposer alors les morceaux de crêpe en forme d'ailes

Finir par un morceau de fruit au centre