

# Roti de butternut et chips de chou kale

1 beau butternut  
Chou Kale  
Beurre et huile d'olive  
1 c. à s. rase de curry  
Thym et romarin haché  
1 citron  
1 verre de vin blanc doux  
1 petit blanc de poireau  
2 branches de céleri  
2 oignons rouges  
50 cl de bouillon de légumes  
Quelques noix hachées,  
Sel et poivre



## ***Pour le ragout***

Coupez le butternut puis pelez-le. Eliminez les pépins et coupez les chairs obtenues en dés ou petit cube, citronnez-les un peu. Assaisonnez de sel, poivre thym et romarin. Faites chauffer une cocotte à feu raisonnable avec du beurre et ou de l'huile. Faites sauter/dorer le butternut avec les oignons, céleri et le poireau tous coupés comme bon vous semble. Comptez plusieurs minutes puis ajoutez le curry et le vin doux. Ajoutez le bouillon, couvrez et laissez mijoter jusqu'à attendrissement du butternut. Sortez du feu, salez, poivrez ajoutez les noix, quelques gouttes de jus de citron ... Servez sur assiettes creuses, avec le jus et parsemez de chips de chou kale.



## ***Pour les chips de chou kale***

Préchauffer votre four à 140°C (thermostat 4-5). Enlever les tiges du chou kale et couper les feuilles. Mélanger les feuilles avec un peu de sel et d'huile. Faire chauffer 20 min jusqu'à ce que les feuilles soient croustillantes.