



## COURGE BUTTERNUT EN VERRINE ET SA CHANTILLY



**Pour 6 verrines :**

Environ 20 cl de purée de butternut bien assaisonnée.  
10 cl de crème fleurette  
40 g de gorgonzola  
Sel et poivre  
3 càc de graines de sésame noir

Mettre dans vos verrines la purée de butternut chaude ou mettez la froide dans vos verres et réchauffez la au dernier moment au micro-ondes.

Battre, l'avance si vous voulez, votre crème fleurette au gorgonzola (recette [ici](#)). Réserver au frais.

Au moment de l'apéritif, compléter vos verres contenant la purée chaude par de la chantilly bien froide et saupoudrer de graines de sésame.