

FESTIVAL CULINAIRE ET SOLIDAIRE  
DU 17 AU 24 SEPTEMBRE 2020

# MARTINIQUE *gourmande*

Club Med

AIR CANADA

Trois  
Rivières  
MUSEE DE MARTINIQUE



LA MARTINIQUE

## Cappuccino de courge Butternut (ou Giraumon)

### Ingrédients

- 1/4 (250g) de courge Butternut
- 1/3 tasse (50g) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de crème à fouetter
- 1/8 tasse (30g) de sucre
- Zeste de lime (citron vert)
- Copeaux de chocolat
- Cannelle

## Crumble de courge Butternut (ou Giraumon)

### Ingrédients

- 1/4 (250g) de courge Butternut
- 1 oignon
- 3/4 tasse (90g) de farine
- 1/4 tasse (50g) de beurre ramolli
- 1 tasse (50g) de fromage râpé
- Curry ou cumin
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Ustensiles à prévoir pour réaliser ces 2 recettes

- Planche à découper
- Couteau
- Épluche-légumes
- Cuillère à soupe
- Casserole
- Spatule ou cuillère en bois
- Passoire ou écumoire
- Fourchette ou presse-purée
- Lunettes de piscine (pour éviter de pleurer en coupant les oignons)
- Grand bol ou saladier
- Plaque de cuisson + papier parchemin ou feuille de silicone
- Pied mélangeur ou blender
- Fouet électrique + grand bol
- 2 poches à douille ou sacs type Zyploc + grand verre + spatule
- Râpe
- Petit plat de service (pour le crumble)
- Petits verres ou tasses (pour le cappuccino)