



LUDVINE SAIN

## Rigatonis épinards & brousse, coulis de butternut à la vanille et agrumes, beurre émulsionné d'oignons à la truffe

### POUR 4 PERSONNES

7 rigatonis /personne  
Curcuma en poudre  
Pignons de pin torréfiés  
/ **Coulis de butternut**  
1 butternut, 1 gousse de vanille  
1 orange, 1 oignon  
Bouillon de légumes  
/ **Farce d'épinard et brousse**  
500 g d'épinards  
400 g de brousse  
250 g de mascarpone  
Huile d'olive  
Sel, poivre, piment d'Espelette  
/ **Beurre d'oignons à la truffe**  
150 g d'oignons, 250 g de beurre  
4/5 copeaux de truffe  
2 cs d'huile de truffe  
200 g de crème liquide 35%

**LA ROUTE BLEUE**  
40 rue Vernay  
42480 la Fouillouse  
04 77 90 12 09  
[www.restaurantlaroutebleue.com](http://www.restaurantlaroutebleue.com)

#### BEURRE D'OIGNONS À LA TRUFFE

Ciseler les oignons, les mettre dans une casserole avec le beurre couper en morceaux. Ajouter l'huile de truffe et les copeaux et assaisonner. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Refroidir dans un plat une nuit au frigo. Le lendemain, tailler des morceaux et mixer au blender pour obtenir un beurre pommade.

#### FARCE D'ÉPINARDS ET BROUSSE

Rincer et blanchir les épinards 3 min dans une eau salée. Refroidir dans une eau glacée. Égoutter et presser. Hacher, puis mélanger à la brousse et le mascarpone. Assaisonner d'huile d'olive, de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Mélange et mettre dans une poche à douille. Réserver au frais.

#### COULIS DE BUTTERNUT

Éplucher, vider et tailler la butternut en morceaux. Éplucher et émincer l'oignon, zester l'orange et fendre la vanille. Faire suer l'ensemble dans une casserole avec de l'huile et du beurre. Moullier avec du bouillon de légumes

et cuire environ 20 min. Vérifier avec la pointe d'une couteau. Égoutter et mixer pour obtenir un coulis. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

#### CUISSON DES RIGATONIS

Faire bouillir une eau salée avec 1 cuillère à soupe de curcuma et de l'huile d'olive. Cuire 9 à 10 min les rigatonis. Égoutter et laisser refroidir.

#### DRESSAGE

Garnir les rigatonis avec la farce aux épinards, les disposer dans un plat et chauffer quelques minutes au four à 90°C.

Dans une casserole, chauffer doucement 2 cuillères à soupe de beurre d'oignon truffé avec la crème liquide, puis mixer pour réaliser une émulsion.

Dresser au fond d'une assiette le coulis de butternut, déposer les rigatonis en quinconce, râper un peu de tome de brebis, ajouter des pignons de pin et de l'émulsion de beurre. Disposer quelques pousses de roquette, des copeaux de truffe ainsi qu'une tuile pour la décoration.

PHOTO-REPORTAGE / Photos : La Route Bleue

