

# Butternut et kalamensi

"J'ai voulu décliner un dessert autour du butternut. C'est un légume qui représente mon enfance, ma mère le cuisinait souvent dans les couscous. J'ai voulu reprendre ce légume que j'aime beaucoup et en faire un dessert". Yness Rhizlane, en Mention Complémentaire Cuisinier Desserts de Restaurant a participé aux sélections régionales du Championnat de France des desserts, où elle s'est classée à la 4e place. Ce concours, pour elle, n'est que le premier d'une "longue série à venir !". Il représente la fois une occasion de se former à de nouvelles techniques mais aussi la possibilité d'en apprendre beaucoup sur soi-même.

Yness est entrée au lycée il y a trois ans pour faire un CAP de pâtisserie. Elle a intégré cette année en alternance\* la mention complémentaire en desserts de restaurant et ne le regrette pas. "C'est une formation très classe, où l'on a beaucoup de technicité et de créativité !" Yness compte ensuite parfaire son apprentissage en passant un CAP chocolatier ou glacier.

\*Elle réalise son apprentissage au restaurant Le Mazerand, à Lattes.



*Le dessert imaginé par Yness est à base de butternut et de Kalamensi, un agrume originaire des Philippines. Elle l'a appelé l'Agéloise, du nom des habitants du village où elle a grandi..*

