

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUTS ET CHÂTAIGNES

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 35 minutes

Type: Entrée

Ingrédients:

Pour 8 personnes (ou pour 2 soirs pour 4 personnes)

- 60 g de beurre
- 1 bocal de châtaignes entières à sec sous vide
- courge butternut (1kg de cubes après épluchage)
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes (ou volaille)
- 1,3 litre de lait 1/2 écrémé

Descriptif:

Faites fondre 40 g de beurre dans une sauteuse puis ajoutez-y les châtaignes.

Faites-les dorer à feu assez vif pendant une dizaine de minutes. Elles doivent être toutes dorées.

Réservez.

Pendant ce temps, épluchez la courge butternut, épépinez-la et coupez-la en petits cubes.

Pelez l'oignon et ciselez-le. Dans une cocotte, faites fondre 20 g de beurre.

Ajoutez les dés d'oignon et faites revenir 5 minutes.

Ajoutez ensuite les dés de butternut, les 2/3 des châtaignes (réservez le dernier tiers pour la déco), le cube de bouillon de légumes et mouillez avec le lait.

Portez à petite ébullition et laissez cuire pendant 30 minutes.

Les cubes de butternut doivent être tendres.

Mixez à l'aide du blender et servez.

Dans chaque assiette ajoutez 1 cuillère à soupe de châtaignes dorées réservées.

