

Velouté de courge 'butternut'

<http://www.lesfoodies.com/maybeoneday/recette/veloute-de-courge-butternut>



Difficulté : facile **Préparation :** 15 mn **Cuisson :** 30 Mn **Coût :** Bon marché

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 courge butternut
- 4 échalotes
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
- Lait ou bouillon de viande
- 30cl de crème fraîche
- [sel](#)
- Noix de muscade
- Huile de noix
- Noisettes concassées

PREPARATION

Pour commencer, pelez, épépinez et coupez votre courge butternut en petits morceaux.

Dans une sauteuse, faites dorer les échalotes finement coupées puis ajoutez la courge et faites-la suer. Couvrez ensuite de lait ou de bouillon de volaille et laissez mijoter jusqu'à ce que la courge soit cuite.

Assaisonnez avec du sel et de la noix de muscade, ajoutez la crème puis mixez le tout (rajoutez ou non de la crème selon la texture désirée). Pour dresser, versez le velouté dans le plat de service, déposez dessus quelques gouttes d'huile de noix, décorez de noisettes concassées et d'un tour de poivre du moulin. Dégustez bien chaud avec des croutons de pain et des dés de fromage à tremper dedans.

Commentaires :

Ce velouté de courges est véritablement excellent, même pour ceux qui apprécient la courge mais sans plus, ils se délecteront. A faire!