



Velouté de courge butternuts et châtaignes

Nombre de personnes : 8

Temps de cuisson : 35 minutes.

Ingrédients :

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

Etape 1 :

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.

Etape 2 :

Pendant ce temps, épluchez la courge butternut, épépinez-la et coupez-la en petits cubes. Pelez l'oignon et ciselez-le.

Etape 3 :

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.

Etape 4 :

Mixez à l'aide du blender et servez.

Etape 5 :

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