

Velouté de butternut

Par Audrey Renninger

Pour 4 personnes

- 1 courge butternut
- 1 échalote
- 100g de beurre
- 200g de crème liquide entière
- Une cuillère à soupe de sirop d'érable (optionnel)
- Sel & poivre

Pour le dressage (optionnel)

- 25g de crème fraîche (optionnel)
- Quelques graines de courge (optionnel)
- Herbes de votre choix (optionnel)

Epluchez le butternut

Coupez la courge en deux. Puis coupez dans le sens de la longueur. Videz les graines à l'aide d'une cuillère à soupe. Taillez ensuite en cubes : veillez à avoir une taille régulière pour une cuisson uniforme.

Taillez l'échalote.

Dans une poêle à bords hauts, ou dans une grande casserole, faites fondre le beurre et ajoutez les cubes de butternut et l'échalote. Laissez colorer pendant 5 minutes sur feu fort. Salez.

Ajoutez la crème, puis complétez avec de l'eau pour que le liquide arrive à hauteur des légumes. Laissez mijoter pendant 10 minutes, toujours à feu fort. Pour vérifier la cuisson, aidez-vous d'un pic, cure dent ou couteau : il doit s'enfoncer sans résistance dans la chair des butternuts.

Mixez à l'aide d'un mixeur ou d'un bras mixeur. Si vous le souhaitez, ajoutez une cuillère à soupe de sirop d'érable, pour compléter les saveurs du butternut. Si vous désirez une texture plus liquide, ajoutez un peu d'eau et mixez à nouveau.

Dressez dans un bol, vous pouvez ajouter une cuillère de crème fraîche ainsi que quelques graines de courge et des herbes, servez.

Et TCHAC.