

Velouté de butternut aux châtaignes



6 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 kg de courge butternut
- 300 g de châtaignes sous vide
- 2 échalotes
- 30 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 40 g de beurre salé
- 2 pincées de quatre épices
- 2 pincées de noix de muscade
- sel et poivre du moulin

Préparation

Pelez, épépinez et coupez en petits morceaux le butternut. Pelez et hachez finement les échalotes.

Faites fondre le beurre salé dans une casserole ou une cocotte. Lorsqu'il mousse, ajoutez les échalotes. Laissez-les blondir 3 minutes, puis ajoutez le butternut, les châtaignes et le lait. Salez, poivrez, saupoudrez de quatre épices et de noix muscade.

Couvrez et laissez mijoter 20 à 30 minutes jusqu'à ce que les morceaux de butternut soient tendres.

Mixez alors l'ensemble finement en versant 20 cl de crème fleurette.

Réchauffez doucement le velouté, sans le faire bouillir, et servez-le aussitôt en prenant soin d'ajouter, au dernier moment, un nuage de crème fleurette.