

La recette. Velouté de butternut aux châtaignes

Ingrédients :

- 1 kg de Butternut
- 200 g de châtaignes
- 30 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 50 g de beurre salée
- 1 pincée de cannelle
- 2 pincées de noix de muscade
- 1 pincée de curcuma
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de poivre blanc
- 2 échalotes
- Sel, poivre

Préparation :

Couper le butternut en petits morceaux en retirant la peau et les pépins. Pour faciliter l'épluchage vous pouvez le précuire dans l'eau. Pour les châtaignes les passer dans l'eau bouillante 15 minutes et les éplucher.

Faire fondre à feu moyen le beurre dans une casserole. Ajouter les échalotes hachées et laisser les suer pendant quelques minutes. Ajouter les châtaignes et les morceaux de butternut. Couvrir de lait.

Assaisonner avec la cannelle, la noix de muscade, le curcuma, le cumin et saler et poivrer. Cuire 30 minutes doucement. Mixer la préparation. Ajouter la crème liquide. Et remixer une dernière fois. C'est

bon !