



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

VELOUTÉ DE **COURGE** **BUTTERNUT** ET CHÂTAIGNE

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régaleront !





VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNE



4 PERSONNES



30 MIN.



20 MIN.

INGRÉDIENTS

- 1 courge butternut
- 1 oignon
- 250 g de châtaignes cuites
- 20 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- Sucre
- Sel
- Poivre

Épluchez la courge butternut et coupez-la en gros cubes.

Épluchez et émincez l'oignon.

Faites revenir le tout dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Couvrez d'eau juste à niveau, ajoutez une pincée de sel et un peu de sucre, puis laissez cuire environ 20 min, jusqu'à ce que la courge butternut soit tendre.

En fin de cuisson, ajoutez les châtaignes (en réservant quelques brisures pour le dressage), puis retirez du feu et mixez en incorporant la crème.

Rectifiez l'assaisonnement (sel, sucre, poivre) et, selon vos goûts, ajoutez des épices comme de la cannelle, de la muscade, du piment ou de la vanille.

Dressage :

Servez en décorant avec les brisures de châtaignes.