



Velouté de Butternut aux Chanterelles et Noisettes

Ingrédients

- 1 petite courge butternut
- 1 échalote finement émincée
- bouillon de légumes
- curry en poudre
- sel
- poivre
- crème ou lait
- 2 poignées de chanterelles fraîches
- Une noix de beurre
- Quelques noisettes entières

Préparation

- Coupez la butternut en deux, retirez les pépins à l'aide d'une cuillère et enlevez la peau au couteau et découpez-la en cubes
- Dans une casserole, faites revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive, ajoutez les cubes et faites suer
- Mouillez avec le bouillon et faites cuire jusqu'à ce que la courge soit fondante
- Retirez un peu de jus de cuisson au besoin (gardez-le) et mixez pour obtenir le velouté
- Selon vos goûts, ajoutez du lait, de la crème ou juste du bouillon pour obtenir la consistance voulue
- Ajoutez 1 cuillère à café de curry et rectifiez l'assaisonnement. Gardez au chaud.
- Rincez les chanterelles sous l'eau pour éliminer la terre éventuelle et coupez les grosses en deux
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-les sauter rapidement
- Ajoutez les noisettes concassées grossièrement, salez et poivrez
- Déposez délicatement les chanterelles et noisettes sur le velouté bien chaud et servez immédiatement
- Décorez avec un brin de thym
- Mettez quelques pépins de courge grillés, pour encore jouer sur le côté croquant