

Velouté de butternut

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une envie de soupe bien chaude ?

Ce velouté tout simple mais goûteux ira très bien. C'est le préféré de mon chéri.

Ingrédients (pour 2-3 personnes) :

- * 1 butternut
- * 1 Kiri
- * sel

Préparation :

Faire chauffer de l'eau dans un faitout.

Ajouter une pincée de gros sel et faire bouillir l'eau.

Préparer la butternut :

- la peler (avec un rasoir à légumes),
- la couper en 4,
- évider les graines avec une cuillère à pamplemousse et réserver-les pour les griller,
- couper le reste de la butternut en gros morceaux,
- les laver.

Quand l'eau bout, y jeter les dés de butternut.

Laisser cuire 15 à 20 minutes.

Quand le couteau passe à travers des cubes, c'est cuit.

Enlever une partie de l'eau.

Ajouter le Kiri et mixer avec un mixeur plongeant.

Servir bien chaud avec les graines grillées par exemple, avec un soupçon de lait ou de crème.

Astuces :

J'enlève de l'eau car sinon c'est trop liquide. J'enlève de l'eau jusqu'au niveau des cubes de butternut.

La butternut est une courge qui n'a pas besoin de beaucoup d'ingrédients en plus car elle a naturellement le goût du beurre (butter) et de la noisette (nut). Cette petite courge a une chair très dense et donc perd peu d'eau à la cuisson.

