

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

## Soupe au butternut et girolles

Commençons par une soupe simple, savoureuse et très parfumée, idéal pour ces premiers jours d'automne.



1,2 l de bouillon de légumes  
1 butternut  
400 g de girolles  
1 [bouquet garni](#)  
1 gousse d'ail  
Beurre  
Huile  
Persil plat

Brossez les **girolles**. Coupez les queues. Epluchez le **butternut**, enlevez les pépins et coupez-le en dés réguliers ni trop gros, ni trop petits.

Vous pouvez trouver des butternuts **au marché** mais aussi depuis peu chez **Monop'**. Vous pouvez remplacer le butternut pour du **potiron**. Le goût sera différent car le butternut a ce **goût musqué** si particulier mais votre soupe sera aussi bonne.

Préparez le **bouquet garni** ([cliquez ici pour revoir sa préparation](#)).

Ajoutez les queues de girolles, le butternut coupé, le bouquet garni au **bouillon de légumes**.

Faites cuire **30 minutes** à couvert.

Dans une poêle, faites chauffer un peu de **beurre** et **d'huile**, ajoutez la **gousse d'ail** réduite en purée puis les **girolles**.

A l'aide d'un mixeur plongeur, **mixez** la soupe en enlevant le bouquet garni avant.

Vérifiez l'**assaisonnement**. Je n'ai pas ajouté de beurre car la soupe est très onctueuse et que cet ajout serait pour moi superflu.

Hachez le persil plat.

**Dressez vos assiettes** en ajoutant les girolles sautées et le persil plat en décoration.