

Entrée n°2 : Velouté de butternut

(Pour 3 personnes)

Ingrédients

- 1 butternut entier
- 1 bouillon de légumes
- Sel
- Cumin
- Graines de courge
- Persil

Préparation

- Epluchez le butternut et découpez le en petits morceaux.
- Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole, dans laquelle vous mettez le bouillon de légumes et du sel.
- Incorporez les morceaux de butternut dans l'eau bouillante et surveillez la cuisson.
- Lorsque les morceaux sont bien cuits (plantez un couteau pour voir s'ils sont mous), sortez-les de l'eau et placez-les dans un récipient avec un peu de cumin.
- A l'aide d'un mixeur plongeant, mixez les légumes. Ajoutez **un peu** de bouillon (l'eau restante de la casserole) pour désépaissir le velouté, en fonction de vos envies.
- Servez le velouté chaud dans des verrines ou des bols.
- Pour le dressage et pour relever un peu le goût, n'hésitez pas à disperser quelques graines de courge sur le dessus et à placer quelques feuilles de persil au centre.

(A noter que cette recette peut tout à fait s'effectuer avec d'autres courges, telles que le Potiron ou Potimarron par exemples !)

