

Cuisine en bouche

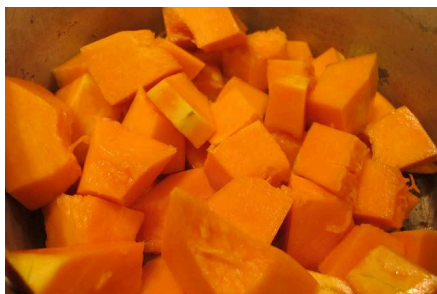
LA RECETTE

Pour 2 ou 4 personnes en fonction du contenant
985 gr de courge, 1 échalote, 200 gr de châtaignes, 20 cl de crème liquide,
sel et poivre.

Les poids sont réels, bien sûr si votre courge pèse 1 kg ou même un peu moins que la recette ce n'est pas grave.



Éplucher et couper en gros dés la courge.



Éplucher et ciseler l'échalote.



Dans une grande casserole pouvant **contenir** les morceaux de courges **coupés** en morceaux, **mettre** 1 noisette de beurre et faire **revenir** l'échalote.



Ensuite **déposer** les morceaux de courge et **remuer**.



Couvrir d'eau froide, jusqu'au dessus des morceaux de courge.
Laisser cuire environ ½ heure, en **vérifiant** au bout de 20min si les morceaux sont cuits.

Toujours le test du couteau.

Si la pointe du couteau rentre facilement dans l'aliment, il est cuit.

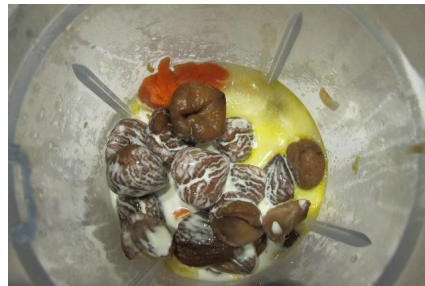


Retirer les morceaux et les **déposer** dans le mixer, ou utiliser un mixer à soupe.

ATTENTION, NE PRENDRE QUE LES MORCEAUX DE COURGE, PAS LE LIQUIDE, MAIS NE PAS LE JETER.



Ajouter les châtaignes (en garder 2 ou 3 pour la décoration) et la crème liquide.



Mixer le tout.

À ce moment là, si le velouté vous **paraît** trop épais, **ajoutez** un peu de liquide de cuisson.

Pour cette recette, j'ai **ajouté** 3 petites louches de liquide.



Servir dans un bol ou une assiette creuse et **déposer** quelques miettes de châtaigne.



