

## **Le velouté de courges aux châtaignes**

- la courge de votre choix ( potimarron, butternut, citrouille ou autre)
- couper et faites revenir 5 minutes dans une casserole avec un oignon , un cube de légumes, un filet d'huile d'olive
- recouvrir d'eau
- quand c'est cuit rajouter un bocal de châtaignes, ajuster les quantité d'eau avant de mixer en fonction de la texture souhaitée ( soupe ou velouté)
- sel et poivre ou autre épices de votre choix ( cumin par exemple va très bien)
- creme fraîche ou creme végétale ou rien si vous souhaitez rajouter le côté gourmand !

bonne dégustation