

VELOUTE DE COURGE, CREME D'AMANDES AU PERSIL ET NOISETTES GRILLÉES



Préparation : 15' + 30' de cuisson

Matériel : 1 cocotte ou faitout + 1 poêle + planche à découper + économe

Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 1 courge butternut d'environ 1 kg
- 2 pommes de terre à chair farineuse
- 2 petits oignons
- 50 g de noisettes
- 20 cl de crème d'amandes
- 1 CS d'huile d'olive
- 1/2 botte de persil
- sel, poivre

Préparation

- peler l'oignon et les pommes de terre et les détailler en dés. Peler la butternut, retirer les graines et la couper aussi en dés
- dans une cocotte, faites revenir l'oignon dans l'huile 4', ajouter les dés de pomme de terre et de courge et faire revenir encore 3 à 4' en remuant. Saler, poivrer et couvrir d'eau à hauteur (environ 1 litre). Laisser mijoter environ 25' à couvert jusqu'à ce que les morceaux de courge soient tendres. Réserver 2 ou 3 louches de bouillon avant de mixer. Ajouter un peu de bouillon pour un velouté plus ou moins épais. Réserver le velouté au chaud.
- Concasser grossièrement les noisettes et les faire griller à sec dans une poêle pendant 3 ou 4' en remuant. Mixer la crème d'amande avec les 2/3 des feuilles de persil ciselées
- servir le velouté avec avec un filet de crème d'amandes, quelques noisettes grillées et des feuilles de persil.
- Pour une recette plus gourmande, vous pouvez accompagner ce velouté des scones au cheddar