

# VELOUTÉ de BUTTERNUT et CHÂTAIGNES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 20 min / Cuisson : 25 min

Difficulté : Très Facile

Matériel : Blender, une grande sauteuse

## INGRÉDIENTS

• 1 courge butternut • 300 + 100 g de châtaignes cuites • 1 oignon • 1 capsule de safran • 500 ml de bouillon (1 cube + 1/2L d'eau bouillante) • 100 g de crème légère • 60 g de pignons • huile d'olive, un peu de sel et de poivre

## RÉALISATION

Couper la courge en deux dans la longueur et éliminer fibres et pépins. Couper en gros cubes puis ôter la peau.

Peler l'oignon et l'émincer.

Mettre un peu d'huile d'olive dans une grande sauteuse et y faire revenir l'oignon. Ajouter ensuite les dès de courge butternut, faire colorer. Ajouter le bouillon à hauteur, le safran, couvrir et laisser cuire 15 minutes.

Ajouter 300 g de châtaignes, et laisser cuire encore 10 minutes

A l'aide d'une écumoire, déposer les légumes dans un blender. Verser la crème, mixer jusqu'à obtenir une consistance fluide et crémeuse, ajouter un peu de bouillon si nécessaire et selon la consistance souhaitée

Dans une poêle, faire griller à sec les pignons et les châtaignes restantes émincées. Les déposer sur la velouté bien chaud.