

## Soupe de Butternut, foie gras et noisettes

**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

1 butternut 600gr  
1 cube de bouillon de volaille  
600 ml d'eau  
1 ou 2 branches de thym  
1 échalote, 1 gousse d'ail  
4 tranches de foie gras cru  
Huile d'olive

**Préparation :**

Lavez, épluchez et coupez la Butternut en gros morceaux ;

Mettez-les dans un grand bol avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre  
Le thym effeuillé, mélangez bien, mettre les morceaux de Butternut sur une  
plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

Enfournez pour 30mn à 180 °c

Préparez votre bouillon avec l'eau chaude et le cube de bouillon de volaille.

Dans une cocotte, faites revenir l'échalote et l'ail émincés.

Ajoutez La Butternut cuite, le bouillon, mixez le tout, rectifiez l'assaisonnement

Remettez sur le feu, dès l'ébullition, stoppez la cuisson, réservez.

Torréfiez à sec les noisettes, quelques minutes sur feu moyen, puis hachez-les  
grossièrement .

Dans une autre poêle cuire le foie gras 1 à 2mn de chaque côté, puis coupez-les  
en petits dés.

Répartissez la soupe dans des assiettes creuses, mettre une petite touche de  
crème fraîche, les dés de foie gras et un tour de poivre de moulin.

Et servez bien chaud