

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT AUX CHÂTAIGNES

Pelez et ciselez finement 1 échalote.

Épluchez 100 gr de céleri-rave et 200gr de courge butternut
Puis détaillez-les en petits dés.

Dans une casserole à fond épais, faites chauffer 4 c à soupe
d'huile de noisette.

Ajoutez l'échalote et faites dorer 3 à 4 mn, ajoutez les
morceaux de courge, de céleri-rave et 400 gr de châtaignes
enrobez-les bien de matière grasse. Versez 1 l de bouillon de
légumes, rectifiez l'assaisonnement, couvrez et laissez
cuire 15 mn environ.

Réservez quelques morceaux de légumes pour la déco.

Mixez le tout.

Avant de servir parsemez de persil ou de cerfeuil puis d'un filet
d'huile de noisette.