

## Velouté de butternut aux châtaignes

Par Pauline Petillo



Niveau de difficulté Facile

Coût Bon marché

Temps de préparation 15 min

Temps de cuisson 25 min



Catégories : Entrées, C'est la saison, Cuisine facile, Grands classiques, Légumes, Plats, Recette végétarienne

Ce velouté de courge butternut aux châtaignes est vraiment LA petite soupe parfaite pour réchauffer et régaler toute la famille cet automne. Un grand classique dont on ne se lasse pas ! Découvrez notre recette facile et gourmande.

Pour 4 personnes

### Ingrédients

250 g Châtaignes cuites au naturel  
1 Courge butternut bio  
1 Oignon  
20 cl Crème fraîche  
1 L Bouillon de légumes  
1 pincée Noix de muscade rapée  
1 c. à soupe Huile d'olive  
Sel et poivre

### Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de velouté d'automne** en lavant puis en détaillant la **courge butternut** en cubes. Épluchez et émincez l'**oignon**.
- 2 Dans une cocotte, faites revenir l'oignon avec la butternut dans l'**huile d'olive** pendant 5 min. **Salez, poivrez**. Couvrez de **bouillon** juste à niveau et poursuivez la cuisson 20 min.
- 3 Gardez 4 **châtaignes** entières et ajoutez le reste dans la cocotte.
- 4 Râpez un peu de **noix de muscade**, puis mixez finement.
- 5 Servez la crème dans des assiettes creuses, ajoutez **une cuillère de crème fraîche** et des **brisures de châtaignes**. Salez, poivrez et dégustez sans attendre.

### Si vous avez aimé notre velouté de butternut aux châtaignes...

- Vous aimerez aussi notre **velouté de butternut, tartines au foie gras et gomasio de châtaigne**
- Notre **soupe de butternut aux saint-jacques et tartare de langoustines**
- Notre **soupe de courge butternut**
- Nos **meilleures recettes à base de butternut**