

# Régal

## 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

**Régal**  
*Nature*

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

### Ingédients

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