

Velouté de courge butternut, morilles et chavignol

Préparation : 40 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 courge butternut d'environ 1 kg

60 g de morilles déshydratées

1 botte de ciboulette

1 chavignol affiné (j'en compte 1,5 à 2 pour 6 personnes)

60 g de beurre

30 cl de crème liquide

Sel et poivre du moulin

Éplucher la courge et la couper en cubes réguliers. Les faire suer dans la moitié du beurre avec sel et poivre pendant 10 mn environ, puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire jusqu'à ce que les cubes de courges soient fondants.

Mixer l'ensemble en ajoutant le reste de beurre et la crème liquide. Vérifier l'assaisonnement.

Réhydrater les morilles 1 h dans de l'eau tiède. Les égoutter, bien les rincer. Les faire cuire dans une poêle avec un peu de beurre pendant 3 à 4 mn. Couper les crottins de Chavignol en petits morceaux.

Dresser le velouté dans les assiettes, disposer en surface les morilles et les morceaux de crottin et décorer avec de la ciboulette.

Si vous utilisez des morilles fraîches il faut les cuire 15 mn, la cuisson est plus longue autrement les morilles peuvent être toxiques.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>