



INGRÉDIENTS

Pour 4 pers.

- 2 oignons
- 1 carotte
- 1 patate douce
- 1/2 courge butternut
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel et poivre
- 6 dl de bouillon de légumes
- 3 dl de lait de coco
- 1 noix de beurre
- 3 tranches de pain de mie
- Ciboulette
- Vinaigre balsamique

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

avec le chef Glodi Limangi

PRÉPARATION

Velouté

- 01.** Éplucher tous les légumes puis les couper grossièrement en morceaux.
- 02.** Dans une grande casserole, faire chauffer un filet d'huile d'olive.
- 03.** Ajouter les légumes et les faire revenir 3 à 4 minutes à feu moyen.
- 04.** Assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée d'herbes de Provence.
- 05.** Recouvrir avec le bouillon de légumes et porter à ébullition.
- 06.** Cuire à feu moyen pendant environ 13 à 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 07.** Ajouter le lait de coco, puis mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une texture lisse et veloutée.

Croûtons

- 08.** Couper les tranches de pain de mie en petits cubes réguliers.
- 09.** Dans une poêle chaude, faire fondre une noix de beurre.
- 10.** Ajouter les morceaux de pain et les faire dorer à feu moyen, en remuant régulièrement pour une coloration homogène.
- 11.** Assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée d'herbes de Provence.
- 12.** Réserver sur du papier absorbant.





DRESSAGE

- 01.** Verser le velouté chaud dans des assiettes creuses.
- 02.** Ajouter un filet de vinaigre balsamique selon vos goûts.
- 03.** Disposer quelques croûtons dorés sur le dessus.
- 04.** Parsemer de ciboulette fraîchement ciselée pour la touche finale.

Bonne dégustation!

