



# Velouté Butternut au fromage frais

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients : pour 2/4 personnes

- 1 courge Butternut
- 3 échalotes
- 1 Carré frais Gervais
- 1 cube de bouillon de légumes
- quelques grains de poivre de Sichuan
- 4 tranches de pain de mie
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 500 ml d'eau.

Matériel : 1 blender.

## PREPARATION

1 – Eplucher et couper en morceaux la courge Butternut. Détailler les échalotes en fines lamelles.

2 – Dans un faitout, chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive. Faire revenir les cubes de Butternut et les échalotes sur feu moyen pendant 5 mn en remuant.

3 – Ajouter le cube de bouillon de légumes émietté et 500 ml d'eau. Laisser cuire 15 mn.

4 – Dans le blender, mixer à grande vitesse, la préparation avec le fromage frais pour obtenir un velouté fin et mousseux.

5 – Entretemps, faire griller le pain : couper les tranches de pain de mie en 4 buchettes, les déposer sur une plaque de cuisson et les mettre sous le grill du four pendant quelques minutes en surveillant. Puis les retourner et laisser griller encore 1 mn.

*Conseils [jardin-des-gourmands.com](http://jardin-des-gourmands.com) : Ce velouté peut être agrémenté d'un trait de crème d'amande et de quelques grains de poivre du Sichuan. Présenter ce velouté avec le pain grillé et déguster bien chaud.*