



Velouté de Butternut au Beaufort

Ingrédients:

1 belle courge Butternut, 100 gr + 50 gr de Beaufort, 15 cl d'eau, 2 cuillers à soupe d'huile d'olive, ½ cuiller à café de quatre épices, 6 gousses d'ail, sel et poivre.

Coupez la courge en cubes après l'avoir épluchée.

Faites revenir quelques minutes les cubes dans une poêle avec l'huile d'olive et l'ail épluché, dégermé et écrasé.

Ajoutez l'eau, les 4 épices, salez et poivrez à votre convenance. Couvrez et laissez cuire à petit bouillon 5 min.

Mixez les cubes de Butternut et l'ail (facultatif), ajoutez 100 g de Beaufort, mixez à nouveau. Ajoutez ou non du bouillon selon la consistance souhaitée.

Disposez les 50 gr de Beaufort après les avoir réduit en copeaux. Servez chaud.

Bon appétit

Merci à Odélices