

Velouté de Butternut, Chorizo et Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BUTTERNUT (COURGE)	1
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- EAU	750-800 ml
- CURRY EN POUDRE	1/2 c à café
- HUILE DE NOIX	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- CHORIZO	125g
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- CORIANDRE FRAIS	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la courge en 2, ôtez-en les pépins, pelez-la puis coupez-la en cubes.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon émincé et le cube dans de l'huile d'olive chaude. Arrosez d'eau (à niveau) et ajoutez le cube de bouillon. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert 25-30 minutes.
- Ciselez la coriandre. Réservez.
- Coupez en rondelles le chorizo et faites-le griller à sec. Epongez sur du papier absorbant. Réservez.
- Concassez les noix. Réservez.
- Lorsque la courge est tendre, mixez finement. Ajoutez le curry, la crème et l'huile de noix. Homogénéiser au mixeur.
- Servez dans des assiettes creuses agrémentées de quelques rondelles de chorizo grillées, coriandre et noix concassées.

