

Velouté de Butternut et Potiron aux Champignons des Bois et à la Ricotta

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- BUTTERNUT (COURGE)	1 petit (850g)
- POTIRON(S)	1 petit (850g)
- OIGNON(S)	2
- BOUILLON DE POULE	1.7 litres (2 cubes)
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	2 c à soupe
- CHAMPIGNONS DES BOIS	300g
- AIL EN POWDRE	un peu
- FROMAGE "RICOTTA"	150g
- MAÏZENA	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Pelez et coupez en dés les courges.
- Emincez les oignons.
- Faites les oignons émincés dans du beurre chaud. Ajoutez ensuite les dés de courge. Remuez puis arrosez avec le bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes à couvert.
- Pendant ce temps, nettoyez les champignons et émincez-les.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Lorsque les courges sont bien tendres, ajoutez l'huile de truffe puis passez le tout au mixeur plongeant. Rectifiez alors l'assaisonnement. Ajoutez les 2 c à soupe de maïzéna et remplacez sur le feu vif pour épaissir le velouté légèrement.
- Intégrez finalement les champignons au velouté.
- Servez sans attendre avec une quenelle de ricotta et un tour de moulin à poivre.