

Velouté de Butternut et Pistaches Grillées-Concassées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h15 min

Ingrédients:

- BUTTERNUT (COURGE)	1 kg de chair
- LAIT	60 cl
- CRÈME FRAÎCHE	15 cl
- PISTACHES	quelques
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les courges en 2, ôtez-en les pépins, pelez-les puis coupez-les en cubes.
- Faites revenir quelques instants les cubes de courge dans de l'huile d'olive chaude. Arrosez avec le lait. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert 35-40 minutes.
- Torréfiez les pistaches à sec dans une poêle puis concassez-les finement. Réservez.
- Ajoutez la crème fraîche au potage puis mixez le tout 1 min 30 sec/vitesse 9-10 dans le bol du Monsieur Cuisine. Réservez au chaud dans une casserole. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez le potage dans des assiettes creuses, puis saupoudrez de pistaches concassées.

