

Velouté de Butternut au Morbier

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BUTTERNUT (COURGE)	1.2 kg
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	1 litre (1 cube)
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- MORBIER	100g
- THYM	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez le butternut en dés après avoir ôter les pépins.
- Râpez le morbier avec une grosse râpe. Réservez au frais.
- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez un peu de beurre de cuisson avec l'oignon émincé. Faites cuire 5 min/100°C/vitesse 1.
- Ajoutez les dés de butternut et poursuivez la cuisson pendant 3 min/90°C/vitesse 1.
- Assaisonnez alors avec le thym, sel et poivre.
- Arrosez avec 800 ml de bouillon.
- Poursuivez la cuisson pendant 30 min/95°C/vitesse 1 avec le gobelet doseur.
- Ajoutez le reste de bouillon à travers le gobelet doseur en cours de cuisson lorsque le volume de la courge à un peu diminué.
- Après le temps de cuisson, mixez le potage pendant 1 min 30 sec/vitesse 6-10.
- Ajoutez la crème à travers le gobelet doseur et mixez à nouveau 30 sec/vitesse 8.
- Versez le potage dans une grande casserole.
- Réchauffez éventuellement le potage au moment de servir.
- Répartissez dans des assiettes creuses et saupoudrez de morbier râpé.

Remarque:

Au Monsieur Cuisine