

CRÈME DE BUTTERNUT

CHÈVRE FRAIS ET ÉCLATS DE PISTACHES



INGRÉDIENTS

1 COURGE BUTTERNUT DÉCOUPÉE EN CUBES DE 2 CM
1 ÉCHALOTE & 1 OIGNON CISELÉS
2 PETITES POMMES DE TERRE DÉCOUPÉES EN CUBES D'UN CM
1L D'EAU & 1 CUBE DE BOUILLON DE POULE
1CS DE CRÈME FRAICHE & 3CS DE CHÈVRE FRAIS
ECLATS DE PISTACHES



FAIRE REVENIR

DANS UNE CUILLÈRE À CAFÉ D'HUILE D'OLIVE, L'OIGNON ET L'ÉCHALOTE
AJOUTER LES CUBES DE BUTTERNUT ET CONTINUER 5 MINUTES



FAIRE CUIRE

AJOUTER L'EAU, LE CUBE ET LES CUBES DE POMMES DE TERRE
ET LAISSER CUIRE 15/20 MN
VÉRIFIER LA CUISSON, RÉSERVER 3/4 DE L'EAU ET MIXER
AJOUTER DU BOUILLION SI NÉCESSAIRE (PETIT À PETIT)



DRESSER

MÉLANGER DANS UN BOL LE FROMAGE ET LA CRÈME, SALER ET POIVRER
DÉPOSER UNE CUILLÈRE SUR LA SOUPE, PARSEMER DE PISTACHES

