

Entrée / Légumes et gratins

Purée de courge butternut

**Temps de préparation:** 20 min**Cuisson:** 25 min**Portions:** 4

- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 1,5 litre (6 tasses) de courge butternut coupée en cubes
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une casserole, attendrir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter la courge et poursuivre la cuisson à feu doux environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la courge commence à dorer. Ajouter le bouillon. Couvrir et laisser mijoter environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre.

2. Dans le bol du robot culinaire, réduire la courge en purée lisse. Saler et poivrer. Réserver au chaud.