

Velouté de Buttercup, Noisette et Cerfeuil



entrée

6 / 10

cette recette se mange
chaude

Recette proposée par 10 par jour !
Photographie ©Souksavanh Khamla

Envie de respecter les saisons ? Cette recette se cuisine de préférence à l'automne, en hiver

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 50 minutes
- Difficulté : Facile
- Coût de la recette : Petits plaisirs

Ingrédients

pour 6 personnes

- 50 g de Beurre
- 50 cl de Lait
- 50 cl de Crème Fraîche
- 2 Oignons
- 1 bouquet de Cerfeuil
- 100 g de Noisettes Concassées
- 1 Courge Buttercup

Préparation de la recette

1. Pelez et **émincez** les oignons. Lavez le cerfeuil. Réservez.
2. Faites fondre les oignons dans le beurre.
3. Lavez et coupez la courge sans la peler, en gros morceaux.
4. Râpez-les comme vous le feriez avec des carottes et mêlez-les aux oignons. Laissez cuire une vingtaine de minutes.
5. Versez la crème fraîche, le lait, les noisettes puis, sur feu doux, amenez doucement à ébullition.
6. Mixez cette soupe, salez, poivrez, laissez **mijoter** 15 minutes.
7. Versez dans une soupière au moment de servir, saupoudrez le velouté de pluches de cerfeuil.

Glossaire

Emincer : Tailler en tranches plus ou moins grosses. Maintenir le légume avec les doigts de la main gauche repliés sur le dessus. Tailler les tranches en faisant glisser la lame du couteau le long des phalanges de la main gauche. A chaque coupe, la main gauche opère un mouvement de recule.

Mijoter : Laisser cuire doucement et régulièrement.

Retrouvez moi ici :

http://www.isaveurs.com/recette/impression-recette/veloute_de_buttercup_noisette_et_cerfeuil.php

