

VELOUTÉ DE BUTTERNUT À LA BADIANE ET AUX CÈPES

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de butternut (*où à défaut du potiron muscade ou du potimarron*)

50 cl de fond blanc

2 ou 3 étoiles de badiane

20 cl de crème liquide

Cèpes émincés

Beurre

QS de sel et de poivre

Eplucher le butternut, le débiter en gros cubes. Les mettre dans une casserole et ajouter le fond blanc, les étoiles de badiane, le sel et le poivre. Faire cuire pendant 15 à 20 minutes. A la fin de la cuisson, égoutter les morceaux de butternut et les mixer avec un peu de jus de cuisson filtré. Ajouter la crème liquide et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Verser dans des assiettes creuses ou des verrines et garder bien au chaud. Faire sauter quelques lamelles de cèpes que vous répartirez sur le velouté de butternut (*si vous servez votre velouté en verrines couper vos lamelles de cèpes en 2 ou 3 morceaux*)

Servir ce velouté bien chaud à vos convives.