

## **POTAGE DE BUTTERNUT**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

1 courge "butternut" de 400 g

100 g de pommes de terre épluchées

100 g de châtaignes épluchées

75 cl de bouillon de volaille maison (*ou 75 cl d'eau et 2 cubes de bouillon volaille*) 1

grosse noix de beurre

Couper la courge butternut en deux et la débarrasser de ses graines. Éplucher chaque demi courge butternut et les couper en morceaux. Faire la même chose avec les pommes de terre.

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et faire revenir, sans colorer, les morceaux de butternut et de pommes de terre. Ajouter le bouillon de volaille et les châtaignes et faire cuire à petits frémissements et à couvert pendant 25 minutes.

A l'issue de la cuisson verser le tout dans un bol mixer et amener à la consistance souhaitée. Verser ensuite le potage obtenu dans une soupière chaude et servir sans attendre.