

Velouté : bleu de Hongrie et noisettes



INGREDIENTS

- 1kg de chair de courge
- 3 échalotes
- Mâche
- 30 cl de lait (ou végétal)
- 60 cl d'eau
- Huile d'olive
- 15g de noisettes
- 6 champignons de Paris
- 6 cuillères à soupe de crème liquide

INSTRUCTIONS

- Couper la courge en deux, **l'éplucher et la couper en dés** (plus ils seront petits et plus elle cuira rapidement).
- Eplucher et émincer les échalotes.
- Dans une casserole, verser un peu d'huile d'olive et faire suer quelques minutes les échalotes, puis ajouter les morceaux de courge, monter le feu et faire dorer 5 minutes.
- Ajouter le lait et l'eau. Porter à ébullition et laisser cuire **20 minutes** à petits bouillons.
- Lorsque la courge est cuite et bien tendre, mixer et assaisonner la soupe selon vos goûts.

- Faire dorer les champignons dans un filet d'huile d'olive.
- Réserver la mâche lavée
- Mélanger les champignons grillés, les noisettes et un peu de crème liquide, servir le tout pour accompagner la soupe !