

Velouté de butternut et son topping noix-chorizo

Une recette réalisée par l'IME Les Verts Tilleuls à Riencourt les Bapaume, lors de la Faites de la Soupe 2023.

Parts

2L

Préparation

30'

Repos

/

Cuisson

30'



Matériel

Planche à découper, couteau, économe, grande casserole, poêle, mixeur, cuillère en bois

Ingrédients

- 1 courge butternut
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 marmite de bouillon
- 2 pincées de curcuma
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 chorizo
- 1 poignée de noix

Étapes

1. Couper en quatre, éplucher et épépiner la courge.
 2. Couper la chair en morceaux et réserver.
 3. Éplucher et couper en rondelles les carottes.
 4. Peler et émincer les oignons.
 5. Dans une marmite, faire revenir les oignons dans l'huile d'olive.
 6. Ajouter la chair de la courge et les carottes.
 7. Saler, poivrer.
 8. Faire revenir quelques minutes.
 9. Recouvrir de bouillon et laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que les morceaux de légumes soient tendres—30 minutes environ.
- Pendant que les légumes cuisent, préparer les toppings:
1. Oter la peau du chorizo et le couper en petits dés.
 2. Concasser les noix grossièrement.
 3. Dans une poêle à sec, torréfier les noix. Débarrasser dans un bol et réserver.
 4. Dans la même poêle, faire griller les dés de chorizo. Réserver.
- Lorsque les légumes sont bien tendres, mixer la soupe et l'assaisonner de curcuma. Servir en parsemant de topping noix-chorizo. Déguster... Bon appétit!