

La purée de butternut châtaignes

1.5 courges butternut

600g de châtaignes cuites en bocal

2 oignons

1,5l de bouillon de légumes

15cl de crème

1 noix de beurre

Sel, poivre

Epluchez puis coupez en deux la courge butternut. Ôtez ses pépins, puis tranchez-la en cubes. Pelez l'oignon, puis émincez-le finement. Portez à ébullition le bouillon de légumes dans une casserole sur feu vif. Dès l'ébullition, plongez les cubes de butternut et l'oignon émincé dans le bouillon chaud, baissez le feu sur feu moyen et laissez cuire pendant 10 minutes environ ou jusqu'à ce que les cubes de butternut soient tendres.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une poêle sur feu moyen. Faites-y revenir les châtaignes égouttées pendant 5 minutes afin qu'elles soient bien dorées.

Quand les cubes de butternut sont cuits, égouttez-les avec l'oignon émincé, puis passez le tout au presse-purée afin d'obtenir une consistance de purée bien homogène. Quand les châtaignes sont bien dorées, réservez quelques châtaignes pour les émietter sur la purée, passez le reste des châtaignes au presse-purée, puis mélangez-les bien à la purée de butternut précédemment réalisée et ajoutez la crème. Assaisonnez en sel et en poivre selon votre goût, puis remuez bien. Enfin parsemez avec les châtaignes réservées.