

Velouté de courge Butternut aux saveurs d'automne

300 g de courge Butternut
4 tranches de jambon de campagne
1 pomme de terre
3 gousses d'ail
2 à 3 dl de vin blanc
3 feuilles moyennes de sauge fraîche
bouillon de légumes (ou 0.5 l d'eau salée)
1dl de crème entière
sauge séchée
beurre
copeaux de parmesan
curry de Madras
sel



Épluchez et coupez en morceaux les courges et la pomme de terre.

Hachez grossièrement les gousses d'ail.

Faire revenir l'ail, la courge et les pommes de terre dans le beurre à rôtir.

Mouillez au vin blanc.

Coupez la sauge en fines lanières.

Ajoutez le bouillon de légumes jusqu'à hauteur ainsi que la sauge fraîche.

Laissez mijoter sans couvrir pendant 20 min environ.

Pendant ce temps, émiettez la sauge séchée sur le jambon. Coupez-le en dés et poêlez-le 5 min pour qu'il soit croustillant. Réservez.

Épicez la soupe avec le curry, ajoutez la crème, mélangez bien et mixez le tout très finement.

Au moment de servir, décorez les bols avec des dés de jambon

Vous pouvez faire le même velouté en remplaçant le jambon par des champignons, style chanterelles, c'est également très savoureux