

# Velouté de courge butternut à la sauge

4 personnes



- 1 courge butternut de 500 g environ
- 120 gr de beurre de cacahouètes
- 2 gros oignons blonds
- Feuilles de sauge (2 branches au moins)
- 1 tête d'ail
- Huile d'olives
- Yaourts à la grec
- Cacahouètes caramélisées (ou grillées en sachets prêtes)

Eplucher et découper en morceaux (maximum 2 cm x 2 cm) la courge butternut

Faites de même pour les oignons

Installer les morceaux sur un papier sulfurisé dans la lèche frites, arroser d'huile d'olive

Coupez le haut de la tête d'ail, la mettre dans un morceau de papier cuisson, l'arroser d'huile d'olive et refermer la « papillote » et la déposer à côté de la courge

Parsemez l'ensemble des feuilles de sauges (au moins 2 branches)

Mettre au four 190° pour 40 minutes au moins (piquer la courge pour voir si elle est cuite)

Préparer 800 ml de bouillon de légumes

Lorsque la courge, l'ail et le oignons son cuits les mettre dans le mixeur avec le bouillon de légumes (ou les mettre dans une grande casserole et mixer au robot plongeur).

Servez ce velouté dans un bol ou assiettes creuses ajouter une cuillère de yaourt à la grec et décorez de quelques cacahouètes grillées et de feuilles de sauge