

# Velouté de Butternut aux trompettes



**Préparation : 10 mn**

**Cuisson : 50 mn**

**Ingédients pour 4 personnes :**

1 courge Butternut  
200 g de trompettes de la mort  
3 cs de crème fraîche épaisse  
1 oignon  
1 cube de bouillon  
30 g de beurre  
1 pincée de cumin  
1 pincée de gingembre  
copeaux de parmesan (facultatif)  
sel, poivre

**Préparation :**

1. Faites chauffer 2 mn au micro-onde la courge, puis pelez-la avec un économiseur.
2. Faites chauffer de nouveau 2 mn au micro-onde, puis coupez-la en gros dés.
3. Emincez l'oignon. Dans un faitout, faites chauffer l'huile d'olive et 20 g de beurre. Faites revenir 5 mn à feu doux, sans colorer l'oignon et les dés de courge, en remuant régulièrement.
4. Couvrez d'eau froide, assaisonnez à votre goût et ajoutez les épices et le cube de bouillon.
5. Portez à ébullition, baissez le feu et continuez la cuisson à feu doux pendant 35 mn environ. La courge est cuite lorsqu'elle est tendre.
6. Mixez, rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez 3 cs de crème fraîche.
7. Dans une poêle, faites chauffer 10 g de beurre et faites revenir vos trompettes environ 5 mn en tremuant. Assaisonnez.
8. Servez votre velouté accompagné de champignons et parsemez éventuellement de copeaux de parmesan.

HERBA-HUMANA et LES SOEURS FOURCHETTES  
vous ont proposé cette recette  
élaborée par Justine GOURBIERE