

Les recettes du mas d'Issoire

Velouté de Butternut

Ingrédients:

Un butternut ou "doubeyre" est une variété de courge musquée, une plante de la famille des cucurbitacées.

2 oignons,

2 gousses d'ail,

huile d'olive,

2 carottes (bio pour le vrai goût sucré),

4 ou 5 grands brins de persil.

Préparation:

Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte ou une casserole type Renaware (à fond très épais et couvercle étanche), y mettre les oignons émincés, le butternut coupé en dés, les carottes en rondelles, l'ail, le persil coupé grossièrement, du gros sel marin, du poivre concassé.

Bien fermer et laisser cuire jusqu'à ce que le butternut soit tendre.

Mixer le tout, sans le jus de cuisson, pour que ce soit bien onctueux et pas liquide, rectifier l'assaisonnement. Pendant le mixage, rajouter une fleur de badiane, que vous laissez seulement jusqu'à ce que vous serviez le potage (sinon quelqu'un trouvera « la fève » !! ; cela apporte un parfum délicat.