VELOUTÉ À LA COURGE BLEUE DE HONGRIE CRÈME COPPA ET CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

- 1 kg de chair de courge bleue de Hongrie (le reste de la courge on le coupe en dés pour les futures soupes, et au congélateur)
- 3 belles échalotes
- 5 branches de thym
- 30 cl de lait
- 60 cl d'eau
- Huile d'olive
- Sel, poivre 5 baies
- 1 poignée de noisettes
- 8 tranches de coppa
- 6 champignons de Paris
- 6 cuillères à soupe de crème liquide

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Couper la courge en deux, ôter les graines ainsi que tous les filaments. L'éplucher et la couper en dés (plus ils seront petits et plus elle cuira rapidement). Garder 1 kg de chair (mettre le reste au congélateur).
Éplucher et émincer les échalotes.

Dans une cocotte, verser un peu d'huile d'olive et faire suer quelques minutes les échalotes, puis ajouter les morceaux de courge, monter le feu et faire dorer 5 minutes. Ajouter le thym, le lait et l'eau. Porter à ébullition et laisser cuire 20 minutes à petits bouillons. Lorsque la courge est cuite et bien tendre, mixer et assaisonner selon vos goûts.

Pendant que la soupe cuit, concasser grossièrement les noisettes et les torréfiées à sec dans une poêle antiadhésive quelques minutes.

Tailler la coppa en lanières et les champignons en lamelles. Faire griller la coppa et faire dorer les lamelles de champignons dans un filet d'huile d'olive.

Servir la soupe accompagnée de champignons grillés, de coppa, de noisettes et d'un peu de crème liquide.