



VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU LAIT D'AMANDE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 butternut
2 oignons
2 gousses d'ail
1 poireau
thym
50cl de lait d'amande
2 feuilles de laurier
huile d'olive
fleur de sel, poivre
cannelle, paprika, piment
ou 4 épices
2CS de purée d'amandes

Préchauffer le four à 220°.

Dans un lèchefrite, disposer le poireau coupé en tronçons de 2cm, les oignons épluchés et coupés en 2, les gousses d'ail écrasées. Eplucher le butternut et le déposer au centre. Ajouter 2 feuilles de laurier, 1 verre d'eau et faire cuire 50min.

Ajouter ensuite 25cl de lait d'amande et poursuivre la cuisson 5min.

Récupérer oignons, ail, poireau et jus de cuisson dans une grosse casserole.

Ouvrir le butternut en 2. Enlever les pépins.

Dans le lèchefrite, disposer le quart du butternut coupé en grosses tranches, arrosées d'un filet d'huile d'olive et saupoudrées de thym. Enfourner 15min pour que ça gratine un peu.

Ajouter dans la casserole les 3/4 restant et mixer le tout. Ajouter les 25cl de lait d'amande restant et la purée d'amandes. Assaisonner, ajouter les épices et remixer le tout pour que ce soit un joli velouté uniforme. Laisser réchauffer sur feu doux. Déguster en versant 2 louches de velouté, 2 morceaux de butternut gratiné, quelques gouttes d'huile d'olive et un peu de fleur de sel.