

## Reviens-y de courge

Recette 2006 - MID

Pour 6 personnes

- 1 kg courge
- 1 échalote
- 25 g beurre
- 6 cs Huile d'olive
- 3 cs fond de veau en poudre ou 1 dl de fond de veau concentré
- ¼ crème entière
- ¼ Crème chantilly
- 6 brins de persil ciselés
- sel, poivre

### **Recette :**

1. Dorer à plein feu l'échalote finement coupée dans le beurre et l'huile. Ajouter la courge coupée en dés, un peu de sel et poivre et remuer de temps en temps pour que ça dore sans brûler (attention).
2. Lorsque tous les morceaux commencent à ramollir, tourner sur feu moyen, ajouter le fond de veau et couvrir la casserole. Gouter et redresser l'assaisonnement avec du fond de veau supplémentaire ou du sel. Laisser cuire au moins 15 minutes en remuant toutes les 5 minutes. La cuisson est terminée lorsque tous les morceaux auront fondu.
3. Mixer la courge longtemps. Un des trucs est le fait de très bien mixer le velouté. L'autre truc, c'est le fond de veau. Plus il est bon, plus on y revient.
4. Avant de servir, ajouter le ¼ de crème entière et bien réchauffer.
5. Battre l'autre ¼ de crème en chantilly.
6. Servir le velouté dans les bols ou assiettes. Pour décorer, ajouter une tranche de crème chantilly et un petit peu de persil.

Bon appétit