

# Velouté de butternut & châtaignes

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min*

## Ingrédients :

- 800g de butternut
- 100g de châtaignes cuites
- 1 oignon
- 20g d'huile d'olive
- 1 bouillon Knorr
- 600g d'eau
- Poivre



*Ustensiles spécifiques : une casserole ou un faitout et un mixeur.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Emincer l'oignon et le réserver.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans la casserole ou le faitout.
- Faire revenir l'oignon quelques minutes à feu doux.
- Couper le butternut en cubes et ajouter 800g à l'oignon. Réserver le reste pour une prochaine recette.
- Faire revenir 5 min le butternut.
- Ajouter les châtaignes.
- Ajouter le cube et l'eau.
- Poivrer.
- Faire cuire à couvert durant 25 min.
- Passé ce temps, mixer le tout et déguster sans attendre.

*Bon appétit !*