

## **BUTTERNUT EN FETE ARTELIERS**

### **La soupe NATURE**

#### **Ingrédients pour 6 personnes :**

300 gr de carottes	sel ou sel fin et poivre
1kg de butternut	eau
Lait de vache entier	1 cuillère à café de thym
1 paquet de châtaigne sous vide	pain rassis
1 petite courge spaghetti	1 cuillère à café d'huile

#### **Préparation :**

Laver les carottes et le butternut, les peler et les découper en carré de 5 cm.

Déposez le tout dans une cocotte, recouvrir d'eau jusqu'à environ 1 cm au-dessus.

Ajouter le thym ainsi que le sel et poivre à votre convenance.

Laisser bouillir à découvert environ 15/20 minutes, le temps que les légumes soient tendres et l'eau réduite jusqu'au tiers. Mixez cette préparation.

Ajoutez ensuite, toujours en mixant du lait entier jusqu'à obtenir la consistance attendue (épaisse, très épaisse ou légèrement liquide)

Vérifier si l'assaisonnement vous convient

Lavez et placez la courge spaghetti sur la grille du four (chaleur tournante + grill à 200°). La peau se dore de toute part (la tourner régulièrement) puis laissez refroidir hors du four. Sur une planche, pelez-la puis coupez la en deux pour enlever les pépins. Avec une fourchette écraser la chair dans le sens de la longueur (effet spaghetti)

Découpez les châtaignes en petits morceaux– Réserver

Découpez le pain rassis pour préparer les croutons, y ajouter l'huile, mélangez et faites roussir au four en remuant (attention, cela va très vite)

Au moment de servir, proposer à chaque convive d'ajouter à la soupe : des châtaignes et/ou de la courge spaghetti et/ou quelques croutons

**Tout est permis, bonne dégustation !**