

# Velouté de courge aux glands

## **Ingrédients pour 6-8 personnes**

Environ 800 g de courge (butternut, courge musquée...)  
Environ 300 g de glands coupés en morceaux et lavés de leur tanin  
3 ou 4 échalotes  
1 gousse d'ail  
2 l d'eau  
Sel

## **Préparation**

Faire revenir les échalotes et l'ail émincés.

Ajouter la courge pelée et coupée en morceaux, et les glands. Verser l'eau, saler.

Faire cuire une trentaine de minutes, puis mixer jusqu'à consistance de velouté.

Ajuster l'assaisonnement si nécessaire avant de servir bien chaud.

**Recette : d'après Chef Simon**