

Velouté de courge aux "Truffes de Bourgogne"

Ingrédients pour 6 pers.

1 kg de courge
50 cl de lait
1 gousse d'ail
2 échalotes
20 g de "Truffes de Bourgogne"
8 cl de crème liquide



La veille, hacher les truffes et les incorporer à la crème fraîche.

Laisser reposer dans un récipient hermétique.

Le lendemain, éplucher l'ail, les échalotes et la courge. Emincer l'ail et les échalotes et les faire suer à l'huile d'olive puis ajouter la courge coupée en gros dés. Mouiller avec le lait et laisser cuire sur feux doux.

Mixer la préparation et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Monter la crème en chantilly.

Au moment de servir, décorer la préparation avec quelques râpures de truffes.



pepiniere.genolier@lforestiere.ch

www.plants-truffiers.ch

Rte de Trelex - 1272 Genolier - tel. 022/366.14.80