



Crèmeux de butternut à l'orange



6 personnes



20 minutes

INGREDIENTS

- 1 butternut
- 1 petite patate douce
- 1 oignon
- 2 oranges
- 1 feuille de laurier
- 50 g de beurre
- 1 cs huile d'olive
- sel, poivre

ETAPES

1. Hacher l'oignon. Eplucher le butternut et retirer les graines. Eplucher la patate douce. Couper la chair du butternut et de la patate douce en morceaux. Prélever un morceau de zeste d'une orange.
2. Dans une casserole, faire chauffer 1 cuillère d'huile d'olive. Y faire revenir l'oignon, puis ajouter le butternut et la patate douce. Mouiller avec le jus de deux oranges et ajouter la feuille de laurier.
3. Cuire à couvert à feu doux pendant 20 minutes.
4. Retirer le laurier et le jus de cuisson (ne le jetez pas, mais réservez-le dans un bol). Ajouter le beurre et mixer très finement. Ajouter éventuellement quelques cuillères à soupe du jus réservé pour obtenir une texture bien lisse. Saler, poivrer et assaisonner d'un soupçon de zeste d'orange haché.

Recette adaptée de Frédéric Timson, chef traiteur chez Cuisine Sauvage