



VELOUTE DE BUTTERNUT, CEPES ET SAFRAN



Pour 4 personnes :

- 2 petites courges Butternut bio de préférence
- 15 g de cèpes
- 1 petit oignon
- 1 filet d'huile d'olive
- 8 pistils de Safran des Grillons
- 80 cl de bouillon de volaille
- 4 c. à soupe de pignons de pin grillés

- Réhydrater **15g de cèpes**. Faire infuser **8 pistils de safran** dans **80cl de bouillon de volaille** pendant environ 30 min.
- Couper la **courge** en deux, ôter les graines et éplucher.
- Couper grossièrement l'**oignon** et le faire fondre avec l'**huile d'olive** dans une grande casserole.
- Détailler la courge en gros cubes et les faire colorer avec les cèpes et l'oignon dans la casserole quelques minutes.
- Ajouter le bouillon safrané à hauteur et faire cuire à petite ébullition pendant 25 minutes.
- A l'aide d'une écumoire, mettre les cubes de butternut et les cèpes dans un blender. Ajouter un peu de bouillon de cuisson sans oublier les pistils! Mixer jusqu'à obtenir une soupe veloutée, en ajoutant du bouillon si besoin. Décorer de quelques pignons de pin grillés.