

Velouté de Butternut poireaux et écrevisses aux épices

 cuisinedegut.net



INGREDIENTS

Pour 2 personnes

300 gr de Butternut coupées en morceaux

2 poireaux

100 gr d'écrevisses épluchées

1 cuillère à moka de cumin

1 cuillère à moka d'épices à paëlla

4 échalotes

1 gousses d'ail

Ciboulette

Crème semi-épaisse allégée Elle & Vire

Fleur de sel – Poivre au moulin

PRÉPARATION

1. Eplucher la butternut et la couper en morceaux. Les passer sous l'eau et les sécher.
2. Eplucher les poireaux, retirer une grosse partie du vert et les laver soigneusement.
3. Les couper en 4 dans leur longueur puis les couper en petits morceaux

4. Ajouter les légumes dans un faitout (pour moi mon cooking chef)
5. Recouvrir d'eau et lancer la cuisson **mélange 1 à 100° c pendant 45 minutes.**
6. Une fois la cuisson terminée verser les légumes avec du bouillon dans un blender.
7. Mixer jusqu'à obtention d'un beau velouté. Saler et poivrer
8. Verser le velouté dans des assiettes creuses
9. Ajouter de la ciboulette ciselée
10. Mettre au centre 50 gr d'écrevisses
11. Ajouter 2/3 points de crème et l'étaler avec une fourchette
12. Déguster aussitôt

CONSEILS ET ASTUCES

1- Ajouter plus ou moins de bouillon en fonction de l'épaisseur que vous souhaitez à votre potage

2- Vous pouvez bien sûr modifier les épices mais ceux ci étaient parfaits.