

# BUTTERNUT ET REBLOCHON

Pour 4 personnes



*1 ou 2 butternut (soit environ 700 g)  
1/4 de reblochon  
1 cube de bouillon de volaille  
1 grosse cuillère à café de curry en poudre  
1 boîte de lait de coco + eau pour 300 ml  
1 cuillère à soupe de moutarde  
1 noix de beurre  
1 cuillère à café de sel  
1 pincée de piment d'esbellete.*

- 1. Epluchez les courges butternut.**
- 2. Ouvrir les courges en deux, retirez les graines et coupez la chair en morceaux.**
- 3. Dans la cuve ajoutez le lait de coco, le curry, la moutarde et le cube de bouillon de volaille écrasé.**
- 4. Ajoutez les morceaux de butternut et faire cuire sous pression 6 mm.**
- 5. Passer l'ensemble au moulin à légumes.**
- 6. Ajoutez le reblochon et une noix de beurre.**
- 7. Mettre 20mm en maintien au chaud.**
- 8. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement en sel et ajouter une pincée de piment d'Espelette.**

[Servir avec une saucisse de morteau](#)