

BUTTERNUT ET CHATAIGNES

Pour 6 personnes



*1 ou 2 butternut (soit environ 700 g)
50 ml d'eau
1 oignon en lamelle
1 cube de bouillon de volaille
1 boîtes de chataignes
1 grosse cuillère à café de curcuma en poudre
1 boîte de lait de coco de 200ml
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe d'huile olive
1 grosse cuillère à café de sel
1 pincée de piment d'esbellete.*

- 1. Eplucher les courges butternut.**
- 2. Ouvrir les courges en deux, retirer les graines et couper la chair en morceaux.**
- 3. Dans la cuve ajouter l'huile et faire revenir translucide l'oignon finement émincé**
- 4. Ajouter le du lait de coco , le curcuma, la moutarde, et le cube de bouillon de volaille.**
- 4. Ajouter les morceaux de butternut et les chataignes puis faire cuire sous pression 6 mm.**
- 5. Passer l'ensemble au pilon à puree en laissant des petits morceaux de chataignes.**
- 6. Rectifier l'assaisonnement en sel et ajouter une pincée de piment d'Espelette.**

[Accompagne toutes viandes](#)