

BUTTERNUT AU CURCUMA

Pour 4 personnes



*1 ou 2 butternut (soit environ 700 g)
1 oignon en lamelle
20 cl de bouillon de volaille
1 grosse cuillère à café de curcuma en poudre
1 boîte de lait de coco
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 et un pincée de noix de muscade.*

- 1. Eplucher les courges butternut. Leur écorce, plus fine que celle du potiron, le permet sans problème.**
- 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 faire cuire sous pression 6 mm.**
- 5. Passer l'ensemble au moulin à légumes.**
- 6. Rectifier l'assaisonnement en sel et ajouter une pincée de piment d'Espelette avec un peu de noix de muscade. Servir bien chaud.**

[Servir avec des saucisses.](#)