 **Crème butternut clémentine vanille**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands

- 1 kg de courge butternut**
**- 3 clémentines**
**- 1 petit oignon**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- 1 morceau de racine de gingembre**
**- ½ gousse de vanille**
**- 1 càs d'huile de noisette**
**- 100 g de crème liquide**
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer l'oignon.
Retirer le zeste d'une moitié de clémentine et le détailler finement.
Le mettre à tremper dans de l'eau froide.
Recueillir le jus des clémentines dans un petit bol et y ajouter les graines grattées dans la gousse de vanille. Mélanger et réserver.
Peler la butternut. Couper la chair en dés.
Faire suer les dés d'oignon dans l'huile d'olive et les laisser dorer légèrement.
Ajouter les dés de courge, un peu de gingembre râpé et l'huile de noisette.
Saler, bien mélanger et laisser cuire à chaleur moyenne pendant 10 minutes.
Couvrir d'eau bouillante juste à hauteur des légumes.
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 20 minutes.
Ajouter le jus de clémentine à la vanille et les zestes.
Laisser mijoter encore pendant 5 minutes.
Verser les légumes dans le bol du mixeur, ajouter la crème et mixer finement.
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin.
Poivrer au goût. Servir chaud.