

**Velouté de courge muscade à la châtaigne**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/10/veloute-de-courge-muscade-a-la-chataigne-p1270254-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 600 g de chair de** [**courge**](https://recettes.de/courge)  
**- 200 g de** [**châtaignes**](https://recettes.de/chataigne) **cuites**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 500 g d'eau**  
**- 1 tablette de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 4 càc de crème fraîche liquide**

Éplucher la courge pour obtenir 600 g de chair.  
La couper en dés.  
Réserver quelques châtaignes pour la décoration.  
Couper les autres en dés.

**À la casserole :**

Faire revenir les dés de courge pendant quelques minutes dans l'huile chaude.  
Ajouter les dés de châtaignes et bien mélanger.  
Ajouter la tablette de bouillon et incorporer l'eau.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser frémir pendant 20 minutes.  
Mixer finement.

**Au thermomix :**

Mettre  les dés de courge et de châtaignes dans le [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/bol-du-thermomix-mixingbowl.png).  
Mixer **5 secondes/vitesse 5**.  
Racler les bords à la spatule.  
Ajouter l’huile et faire cuire **2 minutes/80°/vitesse 1**.  
Incorporer la tablette de bouillon et l'eau.  
Programmer **20 min/100°/**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png).  
Mixer **1 min/vitesse 10**.

**Le service :**

Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Répartir dans les bols ou les assiettes.  
Garnir avec un filet de crème et les noisettes réservées.