

**Velouté de courge muscade à la châtaigne**

 **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 .
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°/**.
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.