[**Soupe**](https://recettes.de/soupe) **butternut et poireaux**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/soupe-butternut-et-poireaux-p1280052-r-scaled.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 petite courge** [**butternut**](https://recettes.de/butternut)  
**- 2 gros** [**poireaux**](https://recettes.de/poireaux)  
**- 1 l d'eau**  
**- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**  
**- persil**  
**-** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **torréfiées**

Torréfier quelques noisettes dans une poêle sèche.  
Les concasser.  
Éplucher, épépiner et couper la butternut en dés (j'en ai obtenu 530 g).  
Nettoyer les poireaux et les émincer (j'en ai obtenu 350 g).  
Faire revenir les légumes dans un filet d'huile chaude.  
Mouiller avec l'eau et saler.  
Porter à ébullition puis laisser cuire pendant 25 minutes.  
Mixer finement.  
Servir chaud dans des assiettes chaudes.  
Saupoudrer de persil, de quelques noisettes et arroser de quelques gouttes d'huile.