

# Velouté de butternut à la crème et au beurre de Bresse, émincé de cèpes à l'estragon

Par Madeleine Muller



## Ingrédients

- 1 courge butternut 700g
- 700g bouillon de volaille maison
- 75g Crème fraîche épaisse de Bresse AOC
- sel & poivre du moulin
- noix de muscade râpée
- 500g petits cèpes frais
- 1 échalote grise
- 50g Beurre de Bresse AOC
- 1 cuillère à dessert huile d'olive
- 2 branches d'estragon frais
- Sommités d'estragon pour le décor
- Fleur de sel

## Préparation

Éplucher la courge butternut, la tailler en gros cubes. Porter le bouillon de volaille maison à ébullition, y plonger les cubes de courge et laisser mijoter 18 à 20 minutes à couvert.

Pendant la cuisson de la courge, nettoyer les cèpes avec une brosse et un petit couteau, essuyer avec précaution dans un torchon légèrement humide, réserver. Hacher menu l'échalote grise, la faire revenir doucement dans l'huile d'olive et 20g de beurre de Bresse, ajouter l'estragon..

Tailler les pieds des cèpes en bâtonnets, les ajouter au beurre moussieux parfumé, cuire 3 minutes, ajouter enfin les chapeaux des cèpes finement ciselés et le restant du beurre, mélanger poursuivre la cuisson encore 2 minutes, poivrer et saupoudrer un peu de fleur de sel, réserver dans la poêle, hors de la source de chaleur le temps de mixer la soupe.

À l'aide d'une écumoire, déposer les cubes de courge dans le bol du blender, verser un peu de bouillon de cuisson et mixer jusqu'à obtention d'une crème veloutée assez épaisse, le bouillon de volaille étant déjà salé, goûter la crème avant d'assaisonner. Ajouter la crème fraîche épaisse de Bresse AOC, du poivre du moulin, quelques râpures de noix de muscade et du sel fin si nécessaire, mixer de nouveau, goûter à nouveau pour vérifier l'assaisonnement.

Verser la crème de butternut dans des assiettes creuses ou des bols à bouillon préalablement chauffés, déposer un peu de cèpes délicatement à la surface, agrémenter d'une sommité d'estragon, déguster aussitôt.