



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com

PURÉE DE BUTTERNUT

Pour 4 personnes :

2 kg de courge Butternut
Sel, poivre, noix de muscade
Comté râpé
Beurre
Crème fraîche
1 grand verre de lait

Préparation :

Faire fondre un peu de beurre dans une casserole Antiadhésive, ajouter la chair de Butternut (épluchée et découpée en morceaux).

Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade puis laisser cuire sur feu moyen avec un fond de lait en remuant de temps en temps pendant 15 à 20 minutes. Veiller à ce que la chair n'accroche pas à la casserole. Sinon rajouter encore du lait.

Lorsque la préparation a ramolli, l'écraser en purée ou vous pouvez aussi la passer au moulin ; ensuite ajouter un peu de crème fraîche et du comté râpé.

Mélanger le tout, c'est prêt !!!!!

LA BUTTERNUT A TOUTES LES SAUCES :

En gratin, en soufflé, en velouté (**une recette en ligne**) tarte salée ou sucrée On trouve une multitude de recettes sur internet.

PS : Vous pouvez également utiliser du potiron pour réaliser cette purée.