

# Velouté de courge butternut et sa tartine de focaccia

*Recette de la cheffe Cécile Panchaud*



Recette pour env. 4 personnes

Pour la soupe :

Une courge butternut

Un oignon

3-4 dl d'eau

Une feuille de laurier

Pour la tartine de focaccia :

125g de farine

9g de levure

78g d'eau

37g d'huile d'olive

3,5 de sel

Un peu de fromage frais de chèvre détendu avec une bonne huile

Des pousses de salade

Quelques cacahuètes salées

## Préparation

Eplucher et vider la courge. Trancher 3-4 fines lamelles (ou copeaux) de courge pour la décoration et tailler le reste en morceaux. Emincer l'oignon. Dans une cocotte : faire suer l'oignon et la courge avec de l'huile et assaisonner. Ensuite, mouiller avec de l'eau et plonger une feuille de laurier. Cuire, enlever le laurier, puis mixer.

Préparer de jolis copeaux de courge à cru, ou emporte-pièces des étoiles de Noël dans les fines tranches de courge découpées précédemment.

Réaliser la focaccia, en mélangeant la farine avec le sel. Dans une petite casserole, porter le mélange d'eau, huile et levure à 40°C (ça monte très vite, laissez vos doigts dans la casserole, à température du corps : c'est bon !). Mélanger la farine avec l'eau, l'huile d'olive et la levure. Mettre la pâte dans

un petit moule carré ou rond d'env. 20cm de diamètres ou de bord. Faire lever la pâte, puis la cuire à 200°C environ 10 minutes (parfois un peu plus).

Une fois cuite, trancher des parts de focaccia, tartiner un peu de chèvre frais (détendu avec une bonne huile, sel, poivre). Décorer avec les étoiles ou copeaux de courge, des petites pousses de salade et éventuellement, quelques noisettes ou cacahuètes concassées. Dresser à côté du velouté chaud.