

## **Velouté de butternut**

### **Pour 6 personnes :**

0,600 kg de butternut  
400 gr de crème fraîche  
1 oignon  
1 pomme de terre  
200 gr de jus de veau  
Sel, poivre

Eplucher les butternut, les pomme de terre et les oignons et émincer finement. Faire revenir dans une casserole avec du beurre. Verser le bouillon et la crème, assaisonner et mixer.

(2 casseroles, Thermomix, cuillère en bois, mixeur plongeant, tasses)

### **Chantilly**

Monter 200 gr de crème 35 % en chantilly et saupoudrer de muscade

Chips de lard fumé à passer au four

(Batteur, fouet, four, papier sulfuriser)

### **Cuillères**

26 gr de farine  
32 gr de blanc d'oeuf  
20 gr de beurre fondue  
Sel

Mélanger tous les ingrédients et mettre dans les moules  
Cuire à 180°C pendant environ 10 minutes

(moule cuillère, poche, douille, saladier, fouet, maryse)