

# Velouté de courges de Cyril Lignac

L'automne approche et, avec lui, de nouveaux légumes arrivent ! Pour en profiter le plus tôt possible, [Cyril Lignac](#) nous propose sur RTL de cuisiner un **velouté de courges**. Simple et peu chère, cette **recette** saura plaire à toutes les papilles, "*et comme ça on n'a pas d'excuse pour acheter des [soupes](#) toutes faites !*", ajoute le chef en riant.

## Les ingrédients du velouté de courges de Cyril Lignac

Pour ce velouté de courges, à vous de choisir le légume que vous souhaitez cuisiner. Cyril Lignac précise qu'il a une préférence pour la **butternut** dont le goût noisette convient très bien pour cette recette. Voici les ingrédients nécessaires :

- 1 courge ([potiron](#), butternut, citrouille, potimarron, courge spaghetti...)
- Du beurre
- De l'huile d'olive
- Du curry
- Des noisettes
- De la crème liquide (au moins 30% de matière grasse) pour la crème fouettée

Côté ustensiles, vous aurez besoin d'un couteau aiguisé, d'un économe, d'une planche à découper, d'un faitout, d'un batteur électrique (ou d'un fouet) pour la crème fouettée.

## Les étapes du velouté de courges de Cyril Lignac

La **recette du [velouté](#) de courges de Cyril Lignac** est très simple à faire, prévoyez tout de même un certain temps de préparation pour couper la courge. Voici les étapes à suivre :

1. Coupez la courge en deux. Récoltez les pépins, nettoyez-les, et faites-les sécher au four. Une fois cuites, ajoutez un peu de fleur de sel. Vous pourrez les ajouter à la soupe pour apporter un peu de croquant.
2. Faites revenir les morceaux de courge dans un peu de beurre et de l'huile d'olive. Une fois qu'ils sont caramélisés, mouillez avec de l'eau ou un bouillon de volaille. Laissez cuire 40 à 45 minutes.
3. Mixez et réglez l'épaisseur de la soupe avec un peu d'eau. Salez.
4. Préparez une crème fouettée salée. Ajoutez un peu de curry et de noisettes.

Vous obtenez un velouté maison parfait pour l'automne !