

Nous commençons à avoir des envies de soupes, le soir le maison n'est pas toujours très chaude et une petite soupe de légumes fait plaisir. Vous savez déjà que j'aime les courges sous toutes leurs formes avec une prédilection pour la butternut qui ce matin pour la première fois était étiquetée « beurre-doux ».

Il y a quelques temps en surfant sur un site de cuisine, mais j'ai oublié lequel j'ai trouvé une recette que j'ai essayé de refaire de tête car je n'ai pas été capable de la retrouver.

BUTTERNUT EN CAPUCINO



500 g de courge butternut épluchée et coupée en morceaux
50 cl de lait demi-écrémé
1 petit blanc de poireau émincé
beurre, sel et poivre
50 cl de lait entier
1 café serré ou un expresso bien fort
3 capsules de cardamome dont on a réservé les graines

Dans une casserole, faire fondre le poireau dans un peu de beurre, ajouter la courge et cuire à feu doux pendant quelques minutes sans faire prendre couleur. Ajouter le lait demi-écrémé et de l'eau pour couvrir les morceaux. Assaisonner avec le sel et le poivre, laisser cuire pendant 20 à 25 mn minutes à couvert. Mixer jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Répartir dans des verres ou des tasses transparentes.

Tiédifier le lait entier, ajouter le café serré, faire infuser avec la cardamome écrasée, filtrer et faire mousser comme un capuccino

Répartir la mousse sur les verres et servir chaud.

Pour obtenir une bonne mousse, il est important d'avoir du lait entier et que le café soit très serré, on peut utiliser les petits mixeurs étudiés à cet usage ou bien le mixer plongeant.