

## Purée de butternut au curry (Le Journal des femmes)



### Ingrédients

- environ 700 gr de courge butternut
- 1 oignon
- 20 cl de bouillon de volaille 1 cuillère à soupe de pâte de curry jaune (curry doux thaïlandais), à défaut 1 cuillère à café de curry en poudre mais le goût sera différent
- un peu de lait de vache ou de coco
- 1 cuillère à soupe rase de graines de moutarde (facultatif)
- sel et poivre

Eplucher la courge butternut. Ouvrir la en deux, retirer les graines et couper la chair en morceaux.

Dans une marmite faire revenir la pâte de curry dans une cuillère à soupe d'huile neutre jusqu'à ce qu'elle embaume. Ajouter les graines de moutarde (facultatif), l'oignon finement émincé puis la chair de courge. Mouiller avec le bouillon, couvrir et faire cuire jusqu'à ce que les morceaux soient tendres. La courge va absorber une partie du bouillon.

Ecraser grossièrement les morceaux de courge avec le bouillon restant. On peut passer le tout au mixeur selon les goûts.

Pour finir, ajouter du lait, ou du lait de coco, pour obtenir la consistance désirée, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Servir bien chaud.

**Bon appétit !**