

## Crème de courge butternut au foie gras



Pour 4 personnes

- 1 **courge butternut**
- 1/2 l de **bouillon de volaille** maison ou de qualité (marque Ariaké)
- 1 petit pot de **foie gras** mi-cuit (150 g)
- 2 pincées de **quatre-épices**
- 10 cl de **crème** fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de **fécule** de pomme de terre
- 1 **oignon**
- 1 cuillère à café d'**huile**
- sel, poivre du moulin

1. Eplucher et détailler la courge en morceaux. Emincer l'oignon.

2. Faire revenir l'oignon dans 1 cuillère à café d'huile puis ajouter la courge, le quatre-épices et le bouillon, porter à ébullition, laisser cuire jusqu'à ce que la courge s'écrase sous la pression d'une écumoire.

3. Délayer la fécule dans 1 cuillère à soupe d'eau. Hors du feu, verser en filet sur la purée de courge encore chaude, en remuant soigneusement. Remettre la marmite sur le feu et porter à ébullition tout en tournant, jusqu'à ce que le tout épaississe un peu.

4. Retirer du feu, mixer jusqu'à obtenir une consistance parfaitement lisse, ajouter la crème fraîche, saler et poivrer au goût.

5. Servir pas trop chaud, dans de jolies assiettes ou des coupes à glace (comme ici) ; parsemer de copeaux de foie gras. Déguster avec du bon pain de campagne grillé ou, si vous préférez, des toasts briochés.

