



chef
**DAVID
TAUVIE**



CHÂTEAU DU SOUZY
La vie au gré des envies

CHÂTEAU DE SOUZY

671 Route du Souzy
Quincié-en-Beaujolais 69430



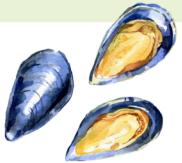
Image non contractuelle

VELOUTÉ DE BUTTERNUT À LA CRÈME DE BRESSE ET JUS DE MOULES AU SAFRAN DU BEAUJOLAIS

par David Tauvie

INGRÉDIENTS pour 8 personnes

- 1.6 kg de butternut
- 200g d'oignon jaune
- 80g de beurre doux
- 1.2l de bouillon de volaille
- 200g de crème de Bresse AOP
- 1.2kg de moules de bouchot
- 150ml de vin blanc sec
- 60g d'échalotes
- 0.2g de safran du Beaujolais
- 20 ml d'huile d'olive



PRÉPARATION

Pour le velouté

1. Eplucher la courge et couper en cubes.
2. Faire suer les oignons au beurre et ajouter la courge.
3. Mouiller au fond blanc de volaille.
4. Laisser cuire 25 à 30 minutes.
5. Mixer le mélange avec la crème de Bresse.
6. Rectifier l'assaisonnement et passer au chinois.

Pour le jus de moules au safran

1. Faire suer les échalotes.
2. Ajouter les moules et le vin blanc.
3. Laisser cuire pendant 5 minutes.
4. Filtrer le jus et faire réduire.
5. Ajouter le safran et laisser reposer 10 minutes.
6. Faire monter au beurre.



La finition

1. Servir le velouté chaud.
2. Napper du jus de safran.

L'ASTUCE DU CHEF !

Ajouter 2-3 moules en décoration et un trait de crème !