Velouté de Courge musquée aux cèpes :

Pour 4 personnes :

1 courge musquée,
20 g de cèpes déshydratés,
15 cl de crème fraîche liquide,
sel, poivre

Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

Couper la courge en gros.
Recouvrir les morceaux d'eau froide, porter à ébullition, et fermer la cocotte minute 10 min. Les morceaux doivent être tendres (les piquer pour vérifier).

Faire bouillir un peu d'eau, et recouvrir les champignons pour qu'ils soient moelleux (les laisser 5 mn dans l'eau).

Une fois les champignons imbibés les mettre dans la cocotte avec la courge, cuire à feu vif 5 mn (en mettant aussi l'eau, dans laquelle les champignons baignaient).

Saler et poivrer. Mixer le tout, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de morceaux.

Ajouter la crème fraiche, et cuire encore 5 mn à feu moyen en mélangeant.