***Velouté de butternut à l'oseille***

**Pour 4 personnes**

1.1kg de *butternut*

150g de lentilles corail

10 feuilles d'oseille

2 échalotes

*sel, poivre*

croutons

graine de courges…

Epluchez et émincez les échalotes, lavez les feuilles d'oseilles et coupez-les en morceaux.

Faites fondre les échalotes et l'oseille dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Lavez la butternut, coupez-la en morceaux et retirez les graines.

Faites bouillir un fond d'eau dans une cocotte minute, versez les lentilles dans l'eau bouillante et ajoutez les morceaux de butternut dans le panier de cuisson, fermez la cocotte et laissez cuire 15 minutes à partir du moment où la cocotte se met à siffler.

Pour finir, mixez les légumes dans leur eau de cuisson en incorporant le mélange échalote-oseille.

Salez-poivrez et servez avec des croutons, des graines de courges, des noisettes...laissez parler votre gourmandise.