

Four vapeur ou four combiné vapeur
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Soupe au potiron

Pour 6 personnes



Panier de courses

300g de potiron
1 Bouillon cube de volaille
150g de crème fraîche épaisse
1 échalote
Sel, poivre

Matériel

Planche à découper
Casserole
Mixeur

Déroulé de la recette

Eplucher la courge et la tailler en dés

Glisser au four vapeur pour la mettre en cuisson pendant environ 10 min, Il est possible d'utiliser le programme automatique du four.

Préparer le bouillon de volaille en diluant le bouillon cube dans de l'eau tiède.

Ciseler l'échalote, la faire revenir avec une noix de beurre dans une casserole et saler.

Ajouter la pulpe de potiron cuite a la vapeur et laisser mijoter 5 minutes environ.

Ajouter le bouillon de volaille puis mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender.

Rectifier l'assaisonnement et servir dans une assiette creuse avec une quenelle de crème fraîche

Le petit Lexique

Ciseler tailler finement

Astuces de chef

Miele

En saison utiliser du potimarron, l'avantage est que l'on peut garder la peau, il a un petit goût subtil de noisette, on peut également parsemer son potage de graine de courges et d'un filet d'huile de courge.

Vous pouvez également varier les plaisirs avec toutes sortes de courges : butternut, courge musquée, pâtisson, etc...