

Potage à la courge

Préparation : 20 min.

Cuisson : 30 min.

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 courge de type « butternut » ou 1 potimarron
ajouter 800 gr de chair de courge (pas obligatoire)

1 poireau et / ou 1 carotte (pas obligatoire)

2 pommes de terre

1 c. à c. de curry

1 sachet de safran

2 bouillons de légumes

1 dl de crème 25%

Sel, poivre

Préparation :

Couper la courge ou le potimarron en dés et mettre dans la casserole.

Peler et couper les pommes de terre, ajouter aux légumes.

Ajouter le poireau coupé en rondelles.

Émietter les 2 bouillons de légumes et remplir la casserole d'eau jusqu'à la hauteur des légumes, pas plus.

Cuire pendant 30 minutes à demi-couvert, remuer de temps en temps.

Vers la fin de la cuisson, ajouter le curry et le sachet de safran. Bien remuer.

A la fin, sortir du feu et mixer les morceaux de légumes avec un mixer électrique.

Terminer la cuisson en ajoutant la crème, remuer pour vérifier l'onctuosité.

Saler, poivrer (pas trop)

Délicieux et ultra simple !

