

SOUPE A LA COURGE EPICEE

Ingrédients (4 personnes)

800g courge
3 dl jus d'orange
180g demi-crème (éventuellement acidulée)
2 échalotes
1 c.s. huile
3 c.c. curry madras
1 gousse d'ail
Sel



Préparation

- Hacher finement l'échalote.
- Parer la courge et la couper en dés
- Faire chauffer l'huile dans une casserole.
- Faire revenir l'échalote et la saupoudrer de curry.
- Ajouter les dés de courge dans la casserole et faire revenir rapidement.
- Ajouter le jus d'orange et faire cuire à petit feu à couvert.
- Passer au mixer.
- Incorporer la crème au fouet.
- Servir

Remarque

Ce potage peut être servi avec des croûtons.

Le jus d'orange peut être remplacé par du bouillon de légumes