

SOUPE

DE COURGE



INGRÉDIENTS



Difficulté : UTLREASIMPLE

Coût moyen : PAS CHER ! ; -)

De la courge !!! La musquée s'y prête bien mais j'ai tenté cette recette avec la longue de Nice est c'était franchement bon.

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 grosses cuillères de crème fraîche épaisse
- un filet d'huile d'olive
- une grosse pincée de thym
- du sel et du poivre.

C'est la saison des courges ! E, s'il y a bien une chose qui a fait partie des premiers succès culinaire de l'île aux fruits c'est :

LA SOUPE DE COURGE !

Je t'entends encore ! « Oui bah... Rien de neuf sous le soleil ! Une soupe quoi ! ». Attends !

Donc,

- # Dans un premier temps tu épluches et coupes en dès la courge. Oui ! La musquée est super pénible à éplucher ...
- # Tu pèles et éminces les oignons.
- # Même traitement pour les gousses d'ail.
- # Dans une marmite, tu déposes un filet d'huile d'olive et tu fais revenir les oignons. Il faut mélanger souvent pour qu'ils ne colorent pas.
- # Quand ils sont transparents, tu ajoutes l'ail et tu remues sans cesse. Y'a rien de pire que le goût d'ail grillé !
- # Au bout d'une minute environ, tu ajoutes les dès de courge, tu mélanges et tu laisses suer 5 minutes. Autrement dit, tu remues continuellement sur feu très doux.
- # Après cinq minutes donc, tu sales à ta convenance, tu parsèmes de thym et tu couvres d'eau.
- # C'est parti pour une petite demi-heure de cuisson. Chez moi c'est le moment du nettoyage parce que je ne sais pas toi, mais de mon côté les préparations à base de courge fichent toujours un gros bazar dans ma cuisine !
- # Après une demi-heure, tu ôtes du feu et mixes le tout.
- # Tu peux alors poivrer à ta guise.
- # Laisse tiédir la soupe avant d'y ajouter deux grosses cuillères de crème fraîche et mixes à nouveau.

C'est prêt ! Alors ? Tu la fais comme la soupe de courge ? Bien sûr, je reste preneuse de tes conseils et expériences culinaires.

Le petit truc en plus pour accompagner cette soupe c'est évidemment d'y plonger des croûtons à l'ail et un peu de fromage râpé mais on peut aussi y ajouter des croquants de jambon cru ou même une épice comme la muscade...



Bon appétit !

J'attends que tu m'en dises des nouvelles ! La bise !