

POTAGE À LA CITROUILLE (2)

Ingrédients : pour 4 portions

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 blanc de poireau, haché
- 5 tasses (557 g) de citrouille, coupée en dés
- 2 pommes de terre, coupées en dés
- 1 carotte, coupée en dés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 5 tasses (1,25 L) de bouillon de poulet
- 1 c. à thé (5 ml) de curcuma
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter le poireau et la citrouille et faire revenir quelques minutes. Ajouter les carottes et l'ail haché et faire revenir une minute de plus.
- Ajouter le bouillon de poulet, les pommes de terre et le curcuma. Saler et poivrer. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter une trentaine de minutes où jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- Passer le mélange au robot culinaire et remettre dans la casserole. Vérifier l'assaisonnement et servir.

Note : vous pouvez ajouter un peu de lait ou de crème si désiré

Source : amalgame de deux recettes venant de ... *La bible des soupes* de Marie-Claude Morin, Modus Vivendi, 2008 - et « Les plats cuisinés de EstherB »
<http://estherb48.blogspot.ca/2007/02/potage-la-citrouille.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 4 février 2013
<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/02/potage-la-citrouille-2.html>