

POTAGE À LA COURGE ET À LA FETA

Ingrédients : pour 6-7 portions

- 1/3 tasse (80 g) d'huile d'olive
- 1 courge Butternut de 2.8 lb (1.3 kg), pelée, vidée et coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
- 1 gros oignon, pelé et coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
- 4 gousses d'ail, pelées et émincées
- ½ piment jalapeno, équeuté, épépiné, finement haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de graines de coriandre broyées au mortier
- 1 c. à soupe (15 ml) graines de fenouil broyées au mortier
- 8 tasses (2 L) de bouillon de poulet
- 1 contenant de 200 g de fromage feta coupé en cubes de ¼ po (0.6 cm)
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- Herbes salées au goût (facultatif)

Préparation :

1. Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, combiner l'huile d'olive, la citrouille, l'oignon, l'ail, le piment jalapeno et les graines de coriandre et de Fenouil broyées. Faire revenir environ 3 minutes.
2. Verser doucement le bouillon de poulet dans la casserole. Monter le feu et laisser mijoter 20 minutes.
3. Dans un mélangeur, réduire la soupe en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajouter les cubes de feta et mélanger de nouveau, le temps que les morceaux de feta se brisent, mais conservent leur structure.
4. Assaisonner de sel et de poivre. Si désiré, ajouter les herbes salées à ce moment.

Source : déclinaison Tre Stelle Kitchen

<http://www.trestelle.ca/french/recipe/potage-%C3%A0-la-courge-et-%C3%A0-la-feta-tre-stelle%C2%AE>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 26 novembre 2018

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/11/potage-la-courge-et-la-feta.html>