

Potage à la courge musquée, aux carottes et au gingembre

Ingrédients:

2 c. à soupe (30 ml) de beurre
4 carottes, coupées en dés
2 gousses d'ail
1 oignon, haché
1 c. à soupe (15 ml) de gingembre, haché finement
4 tasses (1 l) de courge musquée, pelée et coupée en dés
5 tasses (1.25 l) de bouillon de légumes ou de poulet
1/2 tasse (375 ml) de crème 35 %
Sel et poivre, au goût

Préparation:

Dans une grande casserole, faire chauffer le beurre à feu moyen. Ajouter les carottes, l'ail, l'oignon et le gingembre. Cuire environ 10 minutes, en remuant, ou jusqu'à tendreté. Ajouter le bouillon et la courge, puis amener à mijoter. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 15 minutes.

À l'aide d'un mélangeur, réduire le potage en purée et ajouter la crème. (Le mélange peut être refroidi, recouvert et réfrigéré jusqu'à deux jours, ou congelé jusqu'à trois mois.)

Source: Plaisirs Laitiers

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)