

RECETTE CUISINE des GONES

SOUPE DE COURGE PAUL BOCUSE

Ingrédients : Pour 6 à 8 personnes

- Une courge muscade de 3 à 4 kg,
- 3 litres de crème fleurette de Bresse,
- 100 gr de fromage râpé,
- 250 gr de croûtons grillés,
- Sel et poivre du moulin

Recette:

- Faire chauffer le four.
- Ouvrir la courge au sommet pour la transformer en soupière.
- Réserver le couvercle.
- Éliminer les graines avec une cuillère et ajouter à leur place les croûtons grillés en alternant avec le fromage râpé par couches successives.
- Saler, poivrer et verser la crème liquide.
- Replacer le couvercle de manière la plus hermétique possible.
- Placer la courge dans le four chaud pendant 2 heures environ.
- Présenter la soupière devant les convives, enlever le couvercle.
- Avec une cuillère, détacher la chair de la courge soigneusement, sans percer la peau.
- Puis « mitonner » avec une louche pour mélanger et obtenir une préparation onctueuse.

- Rectifier l'assaisonnement.

Bon Appétit

