

SOUPE DE COURGE LYONNAISE

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 kg morceaux de courge muscade ou de courge romaine ou de potiron (soit environ 1,3 kg avec l'écorce)
- 1 l de lait cru environ
- 1 tablette de bouillon de volaille
- Une pincée de quatre-épices ou de la muscade
- Sel et poivre du moulin

Recette:

- Éplucher la courge et la couper en morceaux.
- Verser dans une cocotte en fonte les morceaux, couvrir de lait cru (ou de lait entier), ajouter la tablette de bouillon de volaille et porter à ébullition.
- Lorsque le lait bout, baisser le feu à doux pour environ 30 à 40 min.
- Vérifier la cuisson du potiron en plantant la lame d'un couteau qui doit s'enfoncer sans difficulté.
- Enlever 2 ou trois louches de lait en fonction de la texture désirée, si besoin.
- Utiliser un mixeur plongeant et mixer à convenance en détendant éventuellement avec le lait réservé.
- Assaisonner avec sel, poivre du moulin et quatre-épices ou muscade.
- Servir avec des croûtons de pains dorés dans un peu de beurre, une ou deux pluches de cerfeuil voire une quenelle de crème fraîche de Bresse ou du fromage râpé pour les gourmands.

Bon Appétit

