



Potage à la courge grillée et au prosciutto croustillant

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 courge Butternut
- 1 poivron rouge
- 1 gros oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 6 tranches de prosciutto (ou de bacon)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 1/2 tasses de bouillon de poulet
- 1/2 c. à thé de thym
- Sel et poivre
- 2-3 c. à soupe de fromage de chèvre ou de Boursin
- Quelques feuilles de persil frais (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Couper la courge en tranche. Enlever la pelure. Déposer la courge sur une plaque à biscuits. Faire de même avec le poivron, l'oignon, le prosciutto et l'ail. Arroser d'huile. Saler et poivrer. Cuire de 25 à 30 minutes.
3. Ensuite, passer à broil 2-3 minutes le temps que les légumes soient bien dorés. Attention, ça peut aller vite. Soyez vigilant!

4. Transférer les légumes et 4 tranches de prosciutto dans un grand chaudron et mélanger avec le thym. Cuire à feu moyen-vif jusqu'à ce que la courge se défasse facilement (3-4 minutes). Ajouter le bouillon de poulet et saler/poivrer au goût.
5. Passer au mélangeur. Remettre dans le chaudron pour réchauffer au besoin.
6. Au moment du service, égrainer un peu de fromage de chèvre, de persil et de quelques morceaux de prosciutto dans chaque bol.