Potage à la courge butternut, jambon à l'érable et tuile de parmesan

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

TEMPS DE CUISSON :

35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 courge butternut, pelée, épépinée et coupée en dés d’un pouce
- 3 patates moyennes, épluchées et coupées en dés d’un pouce
- Huile végétale
- ½ oignon jaune, haché
- 1 grosse gousse d’ail, haché finement
- 1 tronçon d’un pouce de gingembre frais, pelé
- ½ à 1/3 de tasse de crème à cuisson 35 %
- ½ tasse de bouillon de poulet
- 1 ½ c. thé de sel
- 1 c. thé d’origan séché
- Poivre au goût
- 1 tasse de jambon, en petits dés
- 1 c. table de beurre
- 1 c. table de sirop d’érable
- 1 tasse de parmesan râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Arroser les cubes de courge et les patates d'un filet d'huile. Saler et poivrer.
3. Cuire au four pendant 25-30 minutes sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin ou jusqu'à le tout soit tendre.
4. Cuire les pommes de terre dans l'eau salée. Réserver.
5. Dans un poêlon, chauffer un peu d'huile. Faire suer les oignons pendant 3-4 minutes.
6. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes. Réserver.
7. Dans le même poêlon, faire fondre le beurre. Faire rôtir les cubes de jambon jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le sirop et caraméliser. Réserver.
8. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, mettre les cubes de courge, de patates, l'ail, l'oignon, le gingembre, la crème, le bouillon, le sel et l'origan. Réduire en purée lisse.
9. Ajuster l'assaisonnement en salant et poivrant.
10. Chauffer la soupe dans un chaudron.
11. Pendant ce temps, sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, faire 8 petits paquets de parmesan et cuire à 400 F pendant quelques minutes jusqu'à ce que ce soit croustillant.
12. Servir le potage en garnissant de jambon et de tuile de parmesan.