

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Potage à la courge, au cari et au gingembre

Ingrédients :

- 2 c. à soupe de beurre
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 c. à thé de gingembre frais émincé
- 2 c. à thé de cari
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- 5 à 6 tasses de courge Délica (ou autre) pelée, les pépins enlevés et coupés en cubes
- 1 à 2 pommes de terre, pelées et coupées en cubes
- 4 tasses de bouillon (poulet ou légumes)
- 2 c. à table de jus de citron
- 2 c. à table de pâte de tomates
- 1/3 à 1/2 tasse de crème 35 %

Marche à suivre :

1. Faire fondre le beurre à feu moyen-vif. Ajouter les oignons, l'ail, le gingembre et les épices et bien brasser pendant quelques minutes. Quand l'oignon est ramolli, ajouter la courge et les pommes de terre et bien mélanger.
2. Ajouter le reste des ingrédients à l'exception de la crème. Porter à ébullition et baissez le feu, couvrir et laisser mijoter une vingtaine de minutes.
3. Passer au mélangeur. Ajouter du bouillon selon l'onctuosité de la soupe désirée. Ajouter la crème au moment du service.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/11/potage-dautomne-la-courge-au-cari-et-au.html>