

Potage à la courge et au Gingembre rôti

Source Site Internet <http://www.ricardocuisine.com>

Portions : 6 entrées

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes



Recettes des
ateliers-bouffes
de La
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de gingembre frais, haché

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

1 oignon, émincé

2 gousses d'ail, hachées

1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet

1,5 litre (6 tasses) de courge Butternut pelée, épépinée et coupée en cubes

Sel et poivre

Préparation

- 1- Dans une grande casserole, dorer le gingembre dans l'huile. Ajouter l'oignon, l'ail et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.**
- 2- Ajouter le bouillon et la courge. Porter à ébullition et laisser mijoter, à couvert, environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre. Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse. Saler et poivrer. Servir chaud ou froid.**