

Potage aux pommes et à la courge Hubbard

Recette de Donald Mercier du verger Le Versant Rouge

Ingrédients

- 4 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasses de courge Hubbard coupée en cubes*
- 1 tasse d'oignons hachés grossièrement
- 2 carottes coupées en cubes
- 2 tasses de pommes pelées, évidées et hachées
- 2 tasses de jus de pomme
- 1 c. à thé de curcuma
- 1 tasse de lait ou de crème
- Sel et poivre au goût
- La courge Hubbard peut-être remplacée par une autre variété : Winter Sweet, Butternut, potiron, Bonbon, Grey Ghost ou bien Sunshine

Préparation

1. Faire revenir les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajouter les carottes, les pommes et la courge.
3. Verser le bouillon de poulet et le jus. Assaisonner et cuire 30 minutes.
4. Passer au robot culinaire jusqu'à homogénéité.
5. Incorporer le lait ou la crème.
6. Parsemer de croutons.