Délicieux potage au potiron

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrediënten

1 butternut (petite)
1 bouquet de sauge
1 bouquet de thym frais
1 bouquet de romarin frais
6 gousses d'ail (non pelées)
huile d'olive
sel et poivre
4 échalotes (pelées et émincées)
1 blanc de poireau (en rondelles)
1 carottes (émincée)
1 tige de céleri (émincée)
1 poivron jaune (émincé)
1 piment espagnol (émincé)
1 1⁄2 l de bouillon de poule
1 pièce de gingembre (râpé)
1 feuille de laurier
1 orange (jus)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)
1 poignée de noisettes (hachées)

Bereidingswijze

1. **Coupez la courge en deux et épépinez-la. Coupez les moitiés en morceaux. Placez-les sur une plaque de cuisson avec la sauge, le thym, le romarin et l'ail. Arrosez généreusement d'huile d'olive et salez et poivrez bien. Laissez cuire pendant ± 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C : les morceaux de potiron doivent être cuits et légèrement caramélisés.**

2. **Faites revenir les échalotes à l'huile d'olive dans une sauteuse.**

3. **Ajoutez les poireaux, les carottes, le céleri, les poivrons et le piment rouge. Laissez mijoter pendant 10 minutes et ajoutez les morceaux de potiron (retirez la peau et les épices) et la chair des gousses d'ail pressées.**

4. **Couvrez de bouillon de poule et ajoutez le gingembre et la feuille de laurier. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 30 minutes. Retirez la feuille de laurier et ajoutez le jus d'orange. Mixez les légumes pour obtenir une soupe bien lisse.**

5. **Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.**

6. **Servez le potage dans des bols ou des assiettes creuses et garnissez de persil et de noisettes.**