



soupe de butternut



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 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 (+ un filet)
- 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 (le jus)
- 3 brins de thym
- 1 poignée de noisettes (hachées)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la butternut en deux et épépinez-la. Coupez les moitiés en morceaux. Éparpillez-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 butternut doivent être cuits et légèrement caramélisés.
- 2.** Faites blondir 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 butternut (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 la soupe.
- 5.** Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
- 6.** Servez la soupe dans des bols ou des assiettes creuses et garnissez de thym et de noisettes.