



1

## LA SOUPE A LA COURGE

1 belle

courge

5

pommes de terre

2 à 3 litres d'

eau

2 cuillères à café de

sel

quelques tours de moulin à

poivre

un peu (mais pas trop) de

curry

1 cube de

bouillon

2 dl de

crème



Couper la courge en quartiers. Enlever les graines, les fils et la peau.

Couper ces quartiers en petits morceaux. Les mettre dans la casserole.

Laver, éplucher les pommes de terre. Les ajouter dans la casserole.

Recouvrir tous ces morceaux d'eau froide.

Ajouter le sel, le poivre, le curry, le bouillon.

Cuire à gros bouillons sur une plaque. Baisser le feu et laisser mijoter en surveillant jusqu'à ce que tous les morceaux soient tendres.

Passer le tout au mixer pour écraser les morceaux.

Si l'on y rajoute un peu de crème, on obtient une soupe

SUCCULENTE

