

Recette de cuisine :

## LA SOUPE À LA COURGE

1. **150** grammes de **pommes de terre** ou plus selon votre goût.
2. **600** grammes de **courge**.
3. Éventuellement 1 ou 2 carottes et un oignon.
4. Laver les pommes de terre et les couper en petits dés.
5. Enlever les grains de courge, puis la couper en petits dés.
6. Faire revenir l'oignon, les dés de pommes de terre, de carottes et de courge dans de l'huile (d'olive)
7. Couvrir d'eau les "légumes" et laisser bouillir jusqu'à ce que tout soit bien cuit (ou marmite à vapeur).
8. Mixer le tout dans la casserole.
9. Ajouter du **curry fort** (1 grosse cuillère à thé selon votre envie).
10. Ajouter un sachet de safran.
11. Bien brasser.
12. Ajouter encore du **bouillon de légumes**, de **boeuf**, quelques cubes **maggi**, du **maggi liquide** si nécessaire, de l'aromat, du **poivre** et du **sel**.
13. Laisser cuire encore un moment.
14. Dresser dans un bol et déposer de la **crème fouettée** au milieu, puis saupoudrer de **paprika** pour décorer.

# BON APPÉTIT !!



Image gratuite prise sur Pixabay