

Fées Mains by Marjorie



Soupe de courge musquée de Provence au piment d'Espelette :

Les ingrédients : 1 courge musquée de Provence – 1 oignon – 4CàS d'huile d'olive – 2 pincées de piment d'Espelette – eau – sel – poivre

Laver la courge puis la couper en deux et ôter ses graines. Couper la courge en quartiers puis les éplucher et les couper en morceaux,

Eplucher et émincer l'oignon.

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive puis ajouter l'oignon émincé et le faire revenir avant d'ajouter les morceaux de courge. Saler, poivrer et faire revenir à feu doux environ 10mn.

Couvrir d'eau et laisser cuire à couvert environ 30mn.

Vérifier la cuisson en piquant les morceaux de courge avec la pointe d'un couteau.

*Mixer avec plus ou moins d'eau de cuisson selon la consistance souhaitée.
Ajouter le piment d'Espelette. Saler et poivrer à convenance.*

*Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*