

Soupe à la courge et au beurre de noix grillées

Les courges originaires du nouveau monde ont été introduites en Europe après les voyages de Christophe Colomb.
Les Amérindiens les considéraient comme les fruits de la santé.



Recette transmise par Agnès Pozza

Préparation

Beurre de noix grillées

Préchauffer le four à 180°C.

Huiler légèrement une plaque de cuisson.

Dans un petit bol mélanger les noix, l'huile de noix, le sucre, le sel et le poivre. Poser les noix sur la plaque. Faire rôtir 5 à 7 mn.

Retirer du four. Faire refroidir. Hacher finement les noix. Mélanger les noix et le beurre. Réfrigérer.

Soupe

Faire revenir l'oignon dans le beurre pendant 10 mn.

Couper le courges en petits morceaux. Les ajouter à l'oignon avec le bouillon. Amener à ébullition. Cuire 30 mn à découvert.

Réduire en purée. Ajouter la muscade, le jus d'orange et la crème.

Servir avec le beurre aux noix et du pain grillé.

Ingrédients pour 6 personnes

Soupe

- 2 kg de courges
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 gros oignon haché
- 1,5 litre de bouillon de poulet
- 65 ml de crème à 35 %
- 1 bonne pincée de muscade râpée
- 60 ml de jus d'orange frais

Beurre de noix grillées

- 30 g de cerneaux de noix de Grenoble
- 2 1 cuillère à café d'huile de noix
- 1 pincée de sucre
- Sel, poivre moulu
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé



*La soupe à la courge et au beurre de noix grillées
d'Agnès Pozza*