



# POTAGE épicé à la courge musquée

De: Passeport Santé

Temps de cuisson : 10 minutes

## Instructions

- 1:**  
Préchauffer le four à 375°F.
- 2:**  
Couper la courge en 2 sur la longueur, enlever les graines et les filaments, badigeonner d'huile d'olive, saler et poivrer.
- 3:**  
Placer les demi-courges sur une plaque, côté coupé vers le bas et placer les gousses d'ail en chemise sous les demi-courges. Cuire environ 45-50 minutes ou jusqu'à ce que tendres.
- 4:**  
Laisser tiédir, peler les gousses et les demi-courges, découper la chaire en cubes et réserver.
- 5:**  
Chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole et y faire revenir l'oignon haché jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoute le gingembre et le cari. Cuire 1 minute en remuant
- 6:**  
Ajouter les cubes de courge, l'ail et le bouillon. Porter à ébullition, réduire la chaleur et laisser mijoter 10 minutes.
- 7:**  
Laisser tiédir un peu et réduire en purée. Allonger de bouillon si la soupe est trop épaisse.

## Ingrédients

- 1**  
Courge musquée environ 1kg
- 4**  
Gousses d'ail en chemise
- 3 cuillères à table**  
Beurre non salé
- 1**  
Gros oignon
- 1 ou 2 cuillères à table**  
Gingembre finement râpé
- 2 cuillères à thé**  
cari
- 4 tasses**  
Bouillon de poulet