

Potage Épicé de Butternut et Féta Émiettée

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BUTTERNUT (COURGE)	700g
- CAROTTE(S)	2
- OIGNON(S)	1
- TOMATE(S)	2
- POIVRE DE CAYENNE	1/2 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- BOUILLON DE POULE	800-900 ml (1 cube)
- PERSIL	un peu
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- SEL	



Recette:

- Pelez et épépinez le butternut. Coupez-le en dés.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et concassez les tomates.
- Dans une grande casserole, faites fondre un peu de beurre de cuisson et ajoutez l'oignon émincé et attendez un peu qu'ils s'attendrissent.
- Ajoutez ensuite les dés de courge, les carottes, tomates ainsi que le poivre de Cayenne, le paprika, l'ail et le cumin.
- Remuez quelques instants puis arrosez avec le bouillon (l'eau et le cube émietté).
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter doucement pendant 35 minutes.
- Après ce temps, mixez le potage au mixeur-plongeur. Ajoutez un peu d'eau si le potage est trop épais. Rectifiez l'assaisonnement en sel (en poivre normalement pas nécessaire).
- Émiettez la féta.
- Servez le potage dans des assiettes creuses, saupoudrez de persil et déposez un peu de féta émiettée au centre.

Remarque:

Vous pouvez également accompagner ce potage d'un peu de crème si trop épicé !