

Soupe de Potiron à la Sauge Fraîche et Fêta Émiettee

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POTIRON(S)	2 kg
- SAUGE	12 + 16 feuilles
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 litres (2 cubes)
- MAIZENA	4 c à soupe
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les deux demi-poivrons en dés.
- Coupez, ôtez les pépins, pelez et détaillez en dés le potiron.
- Ciselez 12 feuilles de sauge.
- Faites revenir les oignons et les poivrons dans du beurre chaud. Après quelques instants, ajoutez les dés de potiron, l'ail et les feuilles de sauge ciselées.
- Arrosez avec le bouillon de légumes puis portez à ébullition. Salez et poivrez.
- Baissez ensuite le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30-35 minutes.
- Pendant ce temps, faites frire les 12 autres feuilles de sauge dans de l'huile d'olive chaude. Salez. Egouttez sur du papier absorbant.
- Emiettez la fêta et poivrez-la généreusement.
- Passez le potage au mixeur-plongeur puis replacez-la sur le feu.
- Diluez la maïzéna dans un peu d'eau froide avant de l'intégrer au potage.
- Portez à ébullition pour l'épaissir légèrement.
- Au moment de servir, versez le potage dans les assiettes, répartissez un peu de fêta et déposez 1 ou 2 feuilles de sauge frites.

