

Potage de Potiron - Tomates au Chèvre

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POTIRON(S)	1.4 kg
- TOMATES CONCASSÉES	400g (1 boîte)
- OIGNON(S)	2 petits
- POMME(S) DE TERRE	2
- CONCENTRE DE TOMATES	40g
- HUILE D'OLIVE	
- THYM	un peu
- BASILIC	un peu
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre (2 cubes)
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	100g frais
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez le potiron en gros dés.
- Pelez et coupez les pommes de terre.
- Emincez grossièrement les oignons.
- Dans une grosse casserole, faites chauffer l'huile et faites-y revenir les oignons avec les dés de pommes de terre.
- Ajoutez ensuite le potiron, les tomates concassées et en concentrés.
- Arrosez le tout d'eau avec le cube de bouillon.
- Salez, poivrez et ajoutez un peu de thym et de basilic.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 35-40 minutes.
- Ajoutez le fromage de chèvre coupé en dés.
- Passez enfin au mixer.
- Incorporez la crème, allongez éventuellement avec un peu d'eau et retifiez l'assaisonnement.

