

Soupe de Potiron aux Légumes Grillés

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POTIRON(S)	3 kg
- BOUILLON DE POULE	1.8 litres (3 cubes)
- OIGNON(S)	2
- LAIT	50 ml
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- AUBERGINE(S)	1
- COURGETTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	4
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et hachez les oignons.
- Pelez et coupez en cubes le potiron.
- Dans une grande casserole, faites revenir doucement les oignons.
- Intégrez ensuite les cubes de potiron puis arrosez avec le bouillon de volaille. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez légèrement le feu et poursuivez la cuisson pendant 40 minutes.
- Entre temps, taillez l'aubergine et la courgette en petits dés au coupe-légumes.
- Faites griller ces légumes dans de l'huile chaude. Salez et poivrez puis ajoutez les gousses d'ail émincée finement. Réservez.
- Lorsque le potage est cuit, ajoutez le lait et la crème puis mixez-le au mixeur plongeur. Rectifiez l'assaisonnement puis incorporez un peu de muscade et les légumes grillés.
- Servez sans attendre.