

Soupe Repas de Butternut aux Tortellinis, Pancetta Grillée, Pousses d'Épinard et Parmesan

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- Butternut (Courge)	1
- Carottes	3-4
- Oignons	1
- Poireaux Entiers	1
- Pommes de Terre	3 belles
- Bouillon de Poule	2 cubes
- Eau	1.5 à 1.8 litres
- Tortellini	300g aux épinards
- Épinards	Jeunes pousses
- Pancetta (Jambon)	10-12 tranches
- Parmesan en Bloc	fraichement râpé
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez le poireau en julienne.
- Coupez les pommes de terre en morceaux sans les peler.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Pelez, ôtez les pépins et coupez le butternut en morceaux.
- Placez tous ces légumes dans une grande casserole puis ajoutez les cubes de bouillon et recouvrez d'eau. Salez et poivrez.
- Couvrez et portez à ébullition.
- Poursuivez la cuisson à couvert en baissant légèrement le feu, pendant 40 minutes.
- Après ce temps, mixez au Monsieur Cuisine pendant 1 min 30 secondes, vitesse 6-10.
- Transvasez dans une grande casserole et rectifiez l'assaisonnement.
- Remplacez le potage mixé sur feu doux et plongez-y les tortellinis pendant le temps nécessaire à leur cuisson (entre 3 et 5 minutes).
- Coupez les tranches de pancetta en petits morceaux et faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Juste avant de servir, intégrez les feuilles d'épinards et rectifiez à nouveau l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez dans de grandes assiettes creuses.
- Accompagnez de parmesan fraîchement râpé et de pancetta grillée.

Remarque:

Servez avec du pain et du beurre salé !

A partir de PO-197