

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

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

**Ingédients:**

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



**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.
- Replacez 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