

Soupe de butternut aux poires et épices

Pour 4-5 personnes

1.5kg de courge butternut

600g de poire

1 poignée de sauge

1 cuil à café de mélange d'épice cajun

Noix ce cajou salées

Ricotta (1 cuil à café par bol)

Epluchez la courge butternut et les poires, retirez graines et pépins et coupez le tout en gros morceaux.

Faites bouillir de l'eau dans le fond d'une cocotte minute, placez les morceaux dans le panier et le panier dans la cocotte, ajoutez une poignée de feuilles de sauge séchées ou fraîches, fermez la cocotte quand l'eau arrive à ébullition et laissez cuire 15 minutes.

Quand les morceaux de courges et de poires sont cuits, versez-les dans l'eau de cuisson, ajoutez les épices et mixez le tout pour obtenir un beau velouté.

Au moment de servir ajoutez les noix de cajou et une cuillère à café de ricotta dans chaque bol.