

# *Soupe de courge aux champignons et son pesto de roquette*

## *Pour 4 personnes*

### *Le velouté de courge*

*400g de courge*

*200g de carottes*

*1 oignon*

*2 cuil à soupe d'huile olive*

*1 cuil à café d'épice tajine en poudre*

*1 litre de bouillon de légumes*

### *Les champignons*

*200g de champignons bruns*

*1 gousse d'ail (fumé)*

### *Le pesto*

*50g de roquette*

*40g de pistaches*

*3 cuil à soupe d'huile d'olive*

*1 cuil à soupe de jus de citron*

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez la courge, les carottes et l'oignon, coupez-les lamelles fines. Dans un saladier mélangez-les à l'huile d'olive et au mélange d'épice tajine. Etalez le tout sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 200°C pendant 40 minutes.

A la sortie du four mixez les légumes avec le bouillon (ne versez pas tout le bouillon d'un coup pour pouvoir rectifier la consistance de votre velouté).

Pendant que les légumes cuisent, préparez les champignons: Lavez-les et coupez-les en tranches. Epluchez et émincez la gousse d'ail et faites-les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Réservez.

Le pesto: lavez et égouttez la roquette puis mixez-la avec les pistaches, l'huile d'olive et le jus de citron.

Servez le velouté de courge accompagné de ces champignons et du pesto à part pour que chacun puisse doser selon ces goûts.