

## Variations sur une soupe à la courge

Pour 4 personnes :

- 1 tranche de Potiron - 1 échalote, 1 blanc de poireau, du lait
  - 1 morceau de céleri-rave, 30 g de beurre, 1 cube de bouillon de légumes
  - Sel et poivre
- 
- Éplucher le potiron, puis retirer les pépins et couper en gros cubes,
  - Éplucher l'échalote et l'émincer, bien laver le poireau et le couper en fines rondelles ainsi que le céleri en tranches fines
  - Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire blondir doucement l'échalote, le céleri et le poireau, ajouter le potiron plus le lait et 50cl de bouillon (cube + eau), laisser cuire 15mn environ à petit bouillon, jusqu'à ce qu'il soit très tendre.
  - Mixer la soupe, saler et poivrer, puis ajouter du bouillon pour une soupe plus liquide.
- Bon à savoir: on peut ajouter au dernier moment dans les assiettes, au choix : des cèpes émincés poêlés à l'huile d'olive, des dés de boudins poêlés et un peu de muscade râpée, du mélange cinq baies moulu et du gingembre frais râpé, ou même une poignée de châtaignes cuites à l'eau et réchauffées dans une noix de beurre et du fromage de chèvre sec râpé.*

