

Potage à la musquée et au basilic

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de courge musquée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pomme de terre type binjte
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1/2 l de bouillon de volaille
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Basilic

Préparation :

- Épluchez la courge musquée, retirez les pépins et coupez en dés.
- Épluchez et coupez la pomme de terre.
- Faites revenir l'ail et l'échalote hachée dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- Ajoutez les dés de courge, le bouillon de volaille bouillant, la pomme de terre, le sel, le poivre, portez à ébullition et faites cuire doucement pendant 30 min.
- Passez le tout au mixer pour obtenir un velouté.
- Au moment de servir, ajoutez, le jus de citron, la cuillerée d'huile d'olive restante, en filet et du basilic haché.
- Servez chaud dans des petites assiettes ou bols.

Remarque :

Ce potage très acidulé est surprenant et très apprécié des invités. En hiver j'utilise du basilic congelé.

Conseil vin :

Un rosé de provence pour rester dans la note !