POTAGE AU POTIMARRON ASSAISONNÉ D'ÉGOPODE. X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 1 litre

Ingrédient	Quantité
Potimarron	1
Huile d'olive	(facultatif)
Oignon	1
d'ail	5 gousses
de romarin	1 petite branche
de gros sel	1 belle pincée
poivre	
Cumin	(facultatif)
Curry	(facultatif)
de jeunes feuilles d'égopode	1 grosse poignée (et même moins jeunes mais toujours fraiches et bien vertes)
crème fraîche	(facultatif)

Préparation

- 1. Bien laver le potimarron (enlever la peau est fastidieux et inutile), ne peler que les parties trop abimées. Enlever les graines ; couper le potimarron en dés grossiers.
- 2. Mettre dans une casserole les dés de potimarron, le romarin, l'ail et l'oignon émincés. Couvrir d'eau. (on peut préférer faire blondir préalablement l'oignon dans un peu d'huile d'olive)
- 3. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux 45 min (ou +, il faut que le potimarron et sa peau se délient d'eux même). Assaisonner et mixer le tout.

crème po	crème pour ceux qui veulent velouter le potage.						