

POTAGE AU POTIMARRON ASSAISONNÉ D'ÉGOPODE.



Ingrédients pour 1 litre

Ingrédient	Quantité
Potimarron	1
Huile d'olive	(facultatif)
Oignon	1
d'ail	2 ou 3 gousses
de romarin	1 petite branche
de gros sel	1 belle pincée
poivre	
Cumin	(facultatif)
Curry	(facultatif)
de jeunes feuilles d'égope	1 grosse poignée (et même moins jeunes mais toujours fraîches 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.

fin de cuisson, l'autre sera saupoudré par dessus au moment de servir. Avec éventuellement un peu de crème pour ceux qui veulent velouter le potage.
