POTAGE A LA COURGE "PINK JUMBO BANANA" - AMANDES ET ORANGE



Ingrédients

- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 blanc de poireau
- 1 l de bouillon de légumes
- 600 g de courge *Pink Jumbo Banana*
- 50 g de poudre d'amandes
- sel et poivre
- le jus et le zeste d'une orange
- 20 g d'amandes effilées grillées

Préparation

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen-doux.

2. Laver le poireau et l'émincer, puis le cuire 3 à 4 minutes en remuant régulièrement.

3. Diluer le bouillon de légumes en poudre dans de l'eau tiède. Ajouter au poireau avec la courge, les amandes moulues et le zeste d'orange, puis porter à ébullition.

4. Laisser mijoter à découvert pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la courge soit tendre.

5. Presser l'orange et ajouter le jus, puis mixer au blender. Rectifier l'assaisonnement si besoin en ajouter du sel et du poivre.

6. Servir et saupoudrer de zeste d'orange et d'amandes grillées avant de déguster !

