



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

La Cocotte ... Potage à la citrouille

Méthode

Ingrédients:

2,25 kg (5 lb) de citrouille ou de
courge musquée fraîche
1 à 1 ½ litre (4 à 6 tasses) d'eau
375 ml (1 ½ tasse) de beurre, coupé en
cubes de 2,5 cm (1 po)
125 ml (½ tasse) de crème épaisse
Sel et poivre

1. Peler la citrouille ou la courge et retirer les graines. Couper la chair en morceaux de taille moyenne.
2. Dans la cocotte Staub, couvrir d'eau les morceaux de courge, ajouter du sel et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait tendres.
3. Égoutter les trois quarts de l'eau de la cocotte, et réduire la courge en purée au fouet.
4. Cuire à feu moyen et ajouter le beurre, un morceau à la fois, en fouettant jusqu'à ce que le mélange atteigne une consistance crémeuse.
5. Ajouter la crème épaisse, saler et poivrer.



www.starketwhyte.com