

Soupe fruitée au potiron

Préparation : 30 mn Cuisson : 55 mn

Pour 6 personnes :

1 kg de potiron pelé, épépiné
2 carottes
1 poireau
1 gros oignon
2 poires mûres
1 touffe de cerfeuil
1 bouquet garni riche en thym
70 g de lardons fumés
5 cuil. à c. de fond de veau en poudre
1 dl + 2 dl de crème fraîche épaisse
1 dl de lait
2 cuil. à s. de citron
25 g de beurre

- 1) Pelez, hachez finement l'oignon. Otez le vert du poireau, fendez le blanc sur toute sa longueur, lavez-le puis coupez-le en petits morceaux.
- 2) Faites fondre le beurre à feu doux dans une cocotte. Ajoutez oignon et poireau. Faites fondre 8-10 mn à feu doux sans laisser dorer.
- 3) Pendant ce temps, grattez les carottes ; pelez, épépinez les poires. Coupez en morceaux carottes, poires et potiron. Ajoutez-les dans la cocotte, cuisez 8-10 mn en remuant souvent. Quand tout commence à s'attendrir, ajoutez le bouquet garni, le fond de veau, les lardons et 1,5 l d'eau. Salez, poivrez, chauffez à feu vif. Au premier bouillon, baissez le feu, couvrez, mijotez 30 mn.
- 4) Otez le bouquet, ajoutez 2 cuil. à s. de pluches de cerfeuil ; mixez de préférence avec un mixeur-plongeur, sinon dans un grand robot à hélice. Ajoutez le lait et 1 dl de crème. Vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réchauffez environ 5 mn à feu doux.
- 5) Versez dans une soupière ou dans des assiettes chaudes. Mélangez 2 dl de crème et le citron ; versez doucement en répartissant à la surface, tournez juste un tour avec la cuiller en bois pour obtenir un bel effet marbré. Semez quelques pluches de cerfeuil. Dégustez aussitôt.