Potage épicé à la **courge** et à la **citrouille**

Ingrédients

120 grammes	Beurre non salé
400 grammes	Courge poivrée entière
770 grammes	Citrouille en conserve
1	Pomme de terre Russet
2	Oignons espagnols moyens
5 cuillères à thé	Concentré de bouillon de légumes
1 600 millilitres	Eau
1	Sachet de feuilles de laurier, de thym et de persil
60 grammes	Pâte de cari
2 gousses	Ail
60 grammes	Pâte de tomate
120 millilitres	Crème 35 %
½ cuillère à thé	Sel
½ cuillère à thé	Poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 °F. Étendre une mince couche d'huile sur une plaque à pâtisserie. Couper la courge en deux, retirer les graines et placer la courge sur la plaque recouverte d'huile, partie coupée vers le bas. Mettre au four et cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre, environ 25 minutes. Une fois la courge cuite, retirer la chair à l'aide d'une cuillère et la verser dans une marmite à laquelle seront ajoutés les autres ingrédients.
2. Préparation des légumes : couper en dés la pomme de terre et les oignons, peler et émincer l'ail, ouvrir la boîte de citrouille en conserve et préparer le sachet de fines herbes.
3. Préchauffer la marmite à feu moyen. Faire revenir les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajouter la purée de citrouille, la pomme de terre, l'ail, la pâte de tomate, la pâte de cari, le concentré de bouillon de légumes et l'eau. Insérer le sachet.
5. Amener à ébullition et laisser mijoter environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit très tendre.
6. Retirer le sachet. Réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
7. Garnir d'un filet de crème.
8. Saler et poivrer au goût.

BMO | L'Académie

3550, avenue Pharmacy, Toronto (Ontario), Canada M1W 3Z3
416-490-4389 | eventreservations.ifl@bmo.com
Pour en savoir plus, visitez le site www.lacademiebmo.com
Les services d'hébergement sont fournis par Dolce Hotels and Resorts