

Soupe de Butternut, dés de patate douce rôtie



Temps de préparation: 15 min

Temps de cuisson: 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 courge Butternut
- 2 patate douce
- 3 CS huile d'olive
- 1 CS miel
- sel, poivre

Préparation :

- 1- Lavez la courge, et coupez-la en morceaux, en prenant soin de retirer les graines.
- 2- Couvrez d'eau salée (3g de sel pour 1 litre d'eau).
- 3- Pendant ce temps, épluchez vos patates douces, rincez les et coupez les en dés.
- 4- Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites revenir les dés de courges. Quand ils commencent à dorer, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et le miel. Baissez le feu, couvrez, et laissez confire.
- 5- Quand la Butternut est cuite, retirez une grande partie du volume d'eau, et réservez la dans un bol. Mixez le tout, et ajoutez de l'eau de cuisson pour que la soupe ne soit pas trop épaisse. Rectifiez l'assaisonnement.
- 6- Servez votre soupe accompagnée de dés de patate douce confits au miel.