

## Soupe à la courge

Coupez votre courge en morceaux, mettez le tout dans une casserole avec deux tiers d'eau. Ajoutez quelques pommes de terre et du bouillon de légumes. Laissez bouillir à petit feu pendant 20 minutes environ, ajoutez du persil haché finement et laissez encore mijoter 5 à 10 minutes. Ecrasez le tout (évitiez le mixer, ça fait ressortir l'amidon des pommes de terre ce qui donne un goût de cantine à la soupe) c'est prêt!

Variante: On peut remplacer la courge par du potimarron, dans ce cas, il n'y aura pas besoin de mettre de pommes de terre, car le potimarron est beaucoup plus compact que la courge. On peut aussi faire des mélanges courge potimarron. Le goût sera différent.

On peut aussi mélanger la courge avec des châtaignes, ce qui donnera un goût un peu semblable à la soupe aux potimarrons. En ce cas, les pommes de terre sont inutiles. Le curry se marie très bien avec la courge pour changer un peu.

