



Chef  Thierry .co



Recette du chef **Thierry Deletrez**

À table :

Nombre de personnes : 4 à 6 personnes

Coût : peu dispendieux

Degré de difficulté : facile

En cuisine :

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de repos : aucun

Crème de courge poivrée et crème fouettée aux épices d'automne

Au marché :

Pour la soupe :

2 grosses courges poivrées, pelées, épépinées et coupées en cubes

125 ml (½ tasse) d'oignons

30 ml (1 c. à soupe) de beurre de la Laiterie de l'Outaouais

2 litres (8 tasses) de bouillon de poulet

125 ml (½ tasse) crème épaisse 35 % de la Laiterie de l'Outaouais

Sel et poivre

Pour la crème fouettée :

250 ml (1 tasse) de crème 35 % de la Laiterie de l'Outaouais

1 pincée de muscade

1 pincée de cannelle

1 pincée de sel

La recette :

- Dans une casserole mettre le beurre et faire suer les oignons à feu doux 2 minutes.
- Ajouter les courges, sel, poivre et cuire avec couvercle 40 minutes à feu doux.
- Passer le potage au robot culinaire puis ajouter la crème. Au besoin rectifier l'assaisonnement.

Pour la crème fouettée :

- Mettre la crème, le sel, la muscade et la cannelle dans un bol en inox et fouetter à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la crème devienne bien ferme.

Service :

- Déposer la soupe dans un bol et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) de crème fouettée sur le dessus.

 Laiterie de
l'Outaouais

Ingrédients :
lait frais de chez nous, notre fierté régionale

