



Crémeuse de Butternut à la Roma



Elle est douce , elle est légère et pourtant bien épaisse, un bon vieux potage de grand-mère!

Ingrédients :

<i>20 gr de margarine</i>	<i>4 cubes de bouillon de poule</i>
<i>200 gr de céleri branche</i>	<i>1 l d'eau</i>
<i>400 gr d'oignons</i>	<i>Petites boulettes de poulet (à votre envie)</i>
<i>800 gr de tomates Roma</i>	<i>3 dl de crème fraîche 40%</i>
<i>1.600 kg de Butternut nettoyée</i>	<i>Sel et poivre</i>

Préparation :

Éplucher et détailler la Butternut en cubes .

Détaillez les tomates, oignons et céleri en rondelles .

Dans une casserole , faire fondre la margarine , et faire suer les oignons pour qu'ils soient translucides.

Ajouter les tomates et le céleri , émietter les cubes de bouillon , cuire 10 min.

Ajouter les cubes de butternut et couvrir d'eau.

Laissez cuire à petit bouillon durant 45 min.

Passer le tout au mixeur et ajouter ensuite les boulettes de poulet.

Saler et poivrer.

Ajouter ensuite la crème , quelques instants avant de servir.

Si le mélange vous semble trop épais , vous pouvez ajouter un peu de bouillon de poule .

Faites juste chauffer un cube de bouillon de poule avec 500 ml d'eau.

Ajouter progressivement , et goûter à chaque ajout

Info – conseils :

Ce potage est de base épais , si je préconise d'ajouter du bouillon , pour le diluer , c'est pour garder du moelleux dans le goût .

La quantité de boulettes reste à votre appréciation.

Vous pouvez bien sur remplacer la crème fraîche par un fromage aux herbes, du mascarpone , un type Philadelphia.