

Crème de Citrouille Masquée

Ingrédients:

Une citrouille de 1,5 Kg (3lbs)
5 ml (1 cuillère à thé) d'huile
Un oignon haché
Une gousse d'ail hachée
750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet
250 ml (1 tasses) de jus de pomme
2 ml (½ cuillère à thé) de cannelle
1 ml (¼ cuillère à thé) de muscade
sel et poivre
3 pommes, pelées, épépinées et hachées
125 ml (½ tasse) de lait



Préparation:

1. Récupérer la chair de la citrouille et la couper en cubes.
2. Cuire à la vapeur de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à tendreté.
3. Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire fondre l'oignon et l'ail.
4. Ajouter le bouillon de poulet, le jus de pomme, la cannelle, la muscade, ainsi que les cubes de citrouilles.
5. Saler et poivrer.
6. Faire mijoter 10 minutes.
7. Ajouter les pommes et poursuivre la cuisson 10 minutes.
8. Passer la soupe au mélangeur jusqu'à consistance homogène.
9. Ajouter le lait.
10. Garnir de minces tranches de pomme disposées en éventail.