

SOUPE DE LA FSM

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CIDRE ET MIEL POUR 8 PERSONNES

Ingrédients:

- 1.2kg de courge butternut (épluchée et coupée en cubes)
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 25 g de beurre
- 250 ml de cidre doux "La Ruadais, Saint Martin sur Oust"
- 400 ml de bouillon de légumes
- 1 c. à soupe de miel "Thetiot, Les Fougerets"
- 1 pincée de muscade
- 100 ml de crème fraîche
- Sel, poivre
- 1 pincée de cacahuètes grillées au beurre une fois la soupe servie



Etape 1: Préparer les légumes

- Épluche et coupe la courge butternut en cubes (si ce n'est pas déjà fait).
- Épluche et coupe les carottes en rondelles.
- Émince les oignons et hache la gousse d'ail.

Etape 2: Faire revenir

- Dans une grande casserole ou cocotte, fais fondre le beurre.
- Ajoute les oignons et fais-les revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Ajoute l'ail, puis les cubes de butternut et les carottes. Fais revenir 5 minutes en remuant.

Etape 3: Déglacer au cidre

- Verse le cidre doux dans la casserole et laisse mijoter 2 à 3 minutes pour que l'alcool s'évapore.

Etape 4: Cuisson de la soupe

- Ajoute le bouillon de légumes, le miel, la muscade, une pincée de sel et du poivre.
- Porte à ébullition puis baisse le feu.
- Couvre et laisse cuire 25-30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Etape 5: Mixer

- Mixe la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture bien lisse.

Etape 6: Ajouter la touche crémeuse

- Incorpore la crème fraîche et mélange bien.
- Rectifie l'assaisonnement si besoin.

Etape 7: Servir

- Verse dans des bols et ajoute une pincée de cacahuètes grillées au beurre juste avant de servir pour apporter du croquant.