

**Recette de la gagnante du concours de soupes du 3 décembre 2021 aux Halles :
Angélique CROUTTE**

Soupe d'automne aux saveurs exotiques

Ingrédients :

- oignons
- ail
- lait de coco ou crème de coco
- citron vert
- graines de courges torrifiées
- huile d'olive
- bouillon de poule / crème fouettée
- Brocciu ou Greuil (fromage corse de brebis)
- poivre de Timut

Préparation :

- 1) Éplucher la butternut, retirer les graines et couper la chair en dés.
Mettre de côté une cuillère à soupes de graines.
- 2) Éplucher et émincer l'oignon et l'ail.
- 3) Faire chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte et mettre à rissoler 2 min l'oignon et l'ail.
Ajouter les cubes de butternut, du sel et mélanger.
- 4) Mouiller avec le bouillon de poule et cuire à feu moyen 20 min.
Ajouter le lait de coco et le jus de citron vert réduit et cuire encore 1 min.
Mixer la soupe.
- 5) Préparer le fromage, mélanger à la crème fouettée, ajouter la coriandre ciselée et le poivre de Timut à petite dose (car ça parfume beaucoup). Rajouter du citron vert si vous le souhaitez.
- 6) Pour finir, torrifier les graines de courges ou butternut au four à 220 °C et les mettre sur la soupe bien chaude avec une cuillerée de la préparation du fromage corse.

Bonne dégustation !