

Velouté de courge musquée à l'orange

Cuisson : 20 minutes

Préparation : 15 minutes

Portions :4

1 Oignon haché

2 c. à soupe de beurre

4 Tasses de courge musquée pelée et coupée en cubes

1 orange sans noyau pelée à vif

4 Tasses de bouillon de poulet

Sel-Poivre

1 Tasse de lait

Ciboulette fraîche pour décorer

Dans une casserole, attendrir l'oignon dans le beurre.

Ajouter la courge musquée, l'orange et le bouillon de poulet; saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à tendreté (environ 20 minutes).

Réduire en purée au mélangeur électrique; incorporer le lait et rectifier l'assaisonnement.

Avant de servir, garnir de ciboulette fraîche.