



## Soupe de courge

pour 8 personnes

### Ingrédients

50 gr de beurre  
150 gr d'oignons  
100 gr de carottes  
50 gr de céleri  
1 kg de courge  
5 dl de lait  
5 dl de crème  
sel, poivre, muscade râpée  
100 gr de persil haché

### Préparation

1. faire revenir dans du beurre les oignons, carottes et céleri préalablement pelés et coupés en mirepoix
2. ajouter la courge pelée, épépinée et coupée en mirepoix
3. mouiller avec du bouillon, saler, poivrer
4. laisser cuire 30 min.
5. passer au mixer
6. détendre la masse avec du lait et de la crème
7. rectifier l'assaisonnement et ajouter la noix de muscade râpée
8. porter à ébullition

### Accompagnement

au moment de servir, ajouter le persil haché.