

Soupe à la courge

de Véronique Dupertuis

Recette héritée de Melle Lucie Reymond du Sentier (décédée)



Ingrédients

50g beurre
2 gros oignons
1kg courge en dés
1kg carottes en rondelles
Quelques tomates en quart

1-2dl de crème
Basilic frais haché
Origan
Tranches de jambon
découpées

Préparation

Faire revenir dans une grande casserole

Ajouter, faire revenir

Ajouter 1 verre d'eau et du sel, cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres (les carottes sont les plus longues à cuire)

Mixer, rectifier l'assaisonnement en ajoutant un peu de sucre (1 cc env.)

Ajouter, bien mélanger

Servir avec du pain beurré