

Crème de carotte et de poire façon Bastide *Inspiration carrefour FM Portneuf*



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Marie-Claude Girard

Recette proposée par Nadia Leblond, chef propriétaire
LA BASTIDE (Saint-Raymond)

Ingrédients :

2 lb (900 gr) de courge au choix (musquée, poivrée ou *buttercup*)
2 oignons
4 carottes
4 poires
1/4 de tasse (60 ml) de beurre
1/2 tasse (100 ml) de sirop d'érable
1 c. à thé (5ml) de curcuma
1 c. à soupe (15 ml) de poudre de cari
6 tasses (1.5 l) de bouillon de poulet
Sel et poivre au goût
Ciboulette hachée (pour décorer)
Crème au goût

Trancher la courge en deux. Retirer les graines et couper la chair en cubes. Émincer les oignons, la carotte et les poires.

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Cuire les légumes avec les poires jusqu'à ce qu'ils soient tendres (10 à 15 minutes). Ajouter le sirop d'érable, le curcuma et la poudre de cari et laisser mijoter 5 minutes.

Verser le bouillon et assaisonner. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu doux, jusqu'à ce que la courge soit cuite. Réduire le potage en purée à l'aide du mélangeur. Au moment de servir, garnir de ciboulette et ajouter de la crème au goût.

Accompagner d'un verre de Château Reynon, Bordeaux 2010.