

Crème de courge

Ingrédients

- un coude de gingembre
- 1 oignon
- ½ gousse d'ail du Québec ou 3 gousses de Chine
- 2 cuillères d'huile d'olive
- une courge Butternut (4 tasses en cube)
- 3 branches de céleri
- 1 carotte
- 1 grosse patate douce (1 tasse en cube)
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 2 cuillères à soupe de beurre
- ½ tasse de crème 35 %
- sel/poivre au goût

Instructions

1. Hacher l'ail, l'oignon et le gingembre dans le Hachoir gagne-temps.
2. Faire tomber le tout dans le Cuiseur-déjeuner au micro-onde pendant 2 minutes.
3. Mettre au fond de l'Autocuiseur micro-ondes.
4. Couper dans le Rapido-chef la courge, les patates, carottes et céleri en cubes. Ajouter les légumes et la courge dans l'Autocuiseur.
5. Couvrir les légumes avec le bouillon de poulet jusqu'à la ligne maximum et cuire 20 min au four à micro-ondes.
6. Mettre les légumes cuits dans l'Extra-chef et réduire en purée en 3 coups.
7. Mettre le tout dans un grand bol, saler, poivrer et ajouter le beurre et la crème.