

Soupe de patidou et potimarron au poireau et à la muscade



“ Une idée que m’a donnée m’a voisine... cuire le potimarron au lait avec un poireau avant de mixer le tout en soupe. J’avais un patidou et une petite carotte et pourquoi pas une pomme de terre que j’ai ajoutés à cette soupe. ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 1 courge [patidou](#)
- 1 petit [potimarron](#)
- 1 beau [poireau](#)
- 1 petite [pomme de terre](#)
- 1 petite [carotte](#)
- 350 à 500 ml de lait
- 350 à 500 ml d’eau
- Muscade râpée
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez le poireau. Brossez la pomme de terre, la carotte, la courge patidou et le potimarron. Épépinez les deux courges.

Coupez tous les légumes grossièrement que vous déposerez dans une casserole. Mouillez d’un mélange moitié eau, moitié lait juste sous le niveau des légumes. Amenez doucement à ébullition. Ajoutez une pincée de sel.

Baissez le feu, couvrez et faites cuire 20 à 30 minutes. Mixez. Salez et poivrez. Réchauffez.

Juste avant de servir, râpez la muscade.

Et Que Dire De Plus ?

- Un mélange de deux courges dont la texture et le goût sont très différents : le potimarron, ferme et légèrement amer ; le patidou, tendre et sucré.
- La prochaine fois, je râperai un [zeste d’orange](#) avant de servir la soupe !
- La dernière soupe à base de courges publiée sur ce blog... [Soupe de courge gratinée au pecorino et à la sauge](#).
- Conservez les graines de courges pour en faire des [graines de courge séchées au sel](#).