



Temps Total
50 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
20

La goût de douceur dans cette soupe provient naturellement de la courge musquée et des oignons sautés. Avec une touche de muscade et une saveur doucement épicée en finale, c'est une soupe parfaite pour les jours frais.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	2 c. à t.	10 mL
Oignons, coupés en dés	4 1/2 oz	135 g
Ail, haché	2 c. à t.	10 mL
Bouillon de poulet condensé, de Campbell	48 oz	11/2 L
Eau	48 oz	11/2 L
Courge musquée, coupée en dés	56 oz	117/25 kg
Muscade, râpée	2 c. à t.	10 mL

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons et l'ail dans de l'huile sur feu moyen. (Faites attention de ne pas brûler l'ail.)
2. Ajouter le bouillon, l'eau et la courge. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit ramollie.
3. Mélanger avec un mélangeur à main. Ajouter de l'eau bouillante, si c'est trop épais. Incorporer la muscade.