



Slash & cheese soup

Informations

Personnes : 6

Ingrédients

- La chair d'une courge ronde
- 3 branches de céleri ciselées
- 1 oignon émincé
- 4 gousses d'ail haché
- 35 cl de bière
- 1,5 l de bouillon de légumes ou de poule
- 15 ml de moutarde
- 45 g de beurre demi-sel
- 70 g de farine
- 10 g de fécule de maïs
- ½ l de lait
- 120 ml de crème entière
- 250 g de comté râpé
- 250 g de cheddar râpé
- 250 g de parmesan râpé
- 1 feuille de laurier
- Cumin
- Paprika
- Piment de Cayenne
- Sel et Poivre du moulin
- Huile d'olive

Préparation

Etape 1 : la courge

1. Creusez la courge et prélevez la chair. Gardez les graines pour les faire torrifier avec des épices au four.
2. Faites cuire la chair de courge à la vapeur ou dans un grand volume d'eau bouillante, avec le céleri ciselé, l'oignon et l'ail.
3. Lorsque tout est tendre et tiède, mixez avec le lait et la crème. Salez et poivrez.

Etape 2 : le bouillon

1. Préparez votre bouillon et plongez une feuille de laurier ainsi que les épices.

Etape 3 : le roux

1. Préparez votre roux blanc en faisant fondre le beurre avec la moutarde, ajoutez la farine, mélangez bien et versez la bière et le bouillon chaud.
2. Laissez épaissir à petits bouillons.
3. Ajoutez les fromages râpés petit à petit ainsi que la fécule de maïs.

Etape 4 : la soupe

1. Ajoutez la purée de courge et mélangez bien.
2. Corrigez l'assaisonnement si besoin.

Servez bien chaud avec de la ciboulette, des croûtons et du bacon grillé émietté.

[Recette de @foodforlove](#)