



Ingrédients

- Chutney:
- 1 gousse d'ail émincée en rondelles
 - 2 pommes pelées, épépinées et coupées en petits dés
 - 2 oignons émincés
 - 1 cuiller à soupe d'huile de tournesol
 - 1 piment rouge, sans pépins, émincé
 - 1 cuiller à soupe de sucre
 - 4 cuiller à soupe de vinaigre de fruits
 - sel
 - 1 pincée de cumin moulu
 - 1 clou de girofle
 - 1 dl d'eau

Soupe:

- 1 kg de courge, pelée, épépinée et coupée en petits morceaux
- 1 cuiller à soupe de beurre
- 3 dl fond de volaille
- poivre blanc
- 2 dl de demi crème
- du basilic frais

POTAGE À LA CRÈME DE COURGE ASSAISONNÉ AVEC UN CHUTNEY DE PIMENTS AUX POMMES

Pour le chutney: faire revenir rapidement de l'ail, des pommes et des oignons dans de l'huile bouillante. Ajouter les piments rouges.

Assaisonner avec du sucre, du vinaigre, du sel, du cumin et des clous de girofle.

Verser environ 1 dl d'eau et faire mijoter le tout pendant 20 minutes.

Pour la soupe: faire revenir rapidement la chair de la courge dans du beurre. Refroidir avec un fond de volaille, poivrer et faire mijoter pendant

15 minutes. Passer au mixer.

Battre la crème ferme et mélanger.

Servir la crème de courge recouverte d'un peu de chutney dans des assiettes à soupe. Couper le basilic en fines lamelles et les disposer sur le potage.

Le chutney accompagne aussi très bien le filet de poisson ou le steak grillés.



Indication des sources

Margaret Brunner-Surati
«East meets West»
Frisch, feurig, exotisch –
100 asiatisch-
europäische Rezepte,
AT Verlag,
www.at-verlag.ch