

Soupe de courge gingembre et combava - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/11/15/25541742.html>

November 16, 2012

jeudi 15 novembre 2012

Soupe de courge gingembre et combava

Ce soir, c'est soupe!!

Elle est parfumée et légèrement relevée dans une tonalité asiatique.

~~~~

Ingrédients pour 3 :

Courge muscade : 1 kg

Cube Maggi® bœuf grillé : 1/2

Gingembre frais : 3 cm

Feuille de combava : 1

Sauce de poisson : 1 cuil. à soupe

Poivre : 1 grosse pincée

Ail: 2 gousses hachées

Eau : 1 litre

Sel

~~

Couper la courge en petits morceaux, ainsi que le gingembre. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et couvrir d'eau. Faire cuire à petit feu.

Lorsque la courge est cuite, ôter une partie du bouillon de cuisson (mettre de côté). Mixer la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant. En fonction de la "consistance" désirée rajouter le bouillon. Rajouter du sel si nécessaire.

Déguster.

Posté par somphet13 à 16:00 - - [Commentaires \[3\]](#) - [Rétroliens \[0\]](#) - [Permalien \[#\]](#)

Tags : , , ,