

Dans l'écuelle



Le Potage de Courge au lait d'amande

Ingrédients à prévoir pour 4 personnes :

- *1 kg de courge (un potiron, un potimarron ou un pâtisson)*
- *Environ 10 centilitres de lait d'amande*
- *De la noix de muscade*

*Préchauffez votre four à 180°C
Coupez la courge en cubes, enveloppez les dans une papillote totalement hermétique confectionnée soit à l'aide de du papier sulfurisé ou de papier d'aluminium et enfournez 1h.*

Après cuisson mixez la courge en ajoutant progressivement le lait d'amande. Ajustez la quantité de lait d'amande en fonction de la composition en eau de votre courge, le potage doit être dense et épais, mais également onctueux.

Assaisonnez de noix de muscade puis dégustez, c'est doux, rond, très agréable