



Les plats principaux

Fondue au potiron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 potiron
- 1 décilitre de crème de soja
- 1 cube de bouillon
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1/2 cuillère à café noix de muscade
- 1 cuillère à café de curry
- 1 branche de thym (frais)
- 1 brins de romarin

Méthode de préparation

Nettoyez bien le potiron et coupez-le en dés. Coupez l'oignon en demi-anneaux et hachez l'ail aussi fin que possible. Cuisez le potiron et l'oignon dans un fond d'eau (1,5 dl) avec le cube de bouillon pendant environ 15 minutes. Après 5 minutes ajoutez les épices.

Avec un mixeur transformez le potiron en purée. Faites un peu bien réchauffer et ajoutez ensuite la crème. Mélangez encore un peu et la fondue au potiron est prête!

Mettez le mélange bouillant dans le caquelon et servez avec des morceaux de pain, des nachos, de la charcuterie, des légumes blanchis et même de la pomme.

Ustensiles de cuisine

- Mixeur
- Fondue

