

Soupe aux pommes et courges, mousseline au paprika fumé

- 1 courge butternut
 - 2c. à table de beurre
 - 1 oignon émincé
 - 1 grosse pomme pelée et coupée en dés
 - 4 tasses de bouillon de poulet
 - Sel et poivre
1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter oignon et les dés de pomme.
 2. Cuire de 25 à 20 minutes jusqu'à ce que les courges soient cuites.
 3. Passer au mélangeur et décorer d'une crème montée parfumée au paprika fumé.

