



## Soupe à la citrouille au fromage de fenugrec



### Ingrédients

- 500 grammes de courge butternut
- 0 millilitres d'huile d'olive
- 12 grammes de beurre
- 1 gousse d'ail
- 4 échalotes
- 1 piment rouge
- 1 cuillère à soupe de citronnelle
- 1 cuillère à soupe de gingembre
- 500 millilitres de bouillon de volaille
- 4 Naan dippers
- 1 Fabulous Fenugreek by Jacob Willig

Cette soupe de potiron au fromage fenugrec fondant est un vrai réconfort dans un bol. Potiron sucré, ail, échalotes, piment rouge, gingembre et citronnelle cuisent ensemble pour donner une soupe crémeuse et parfumée. Servez avec des naan chauds à tremper, garnis de fromage fenugrec râpé pour une touche salée et noisettée. Parfaite pour une soirée cosy à la maison où confort et saveur se rencontrent.

### La préparation

- 1: Faites chauffer l'huile et le beurre dans une casserole et faites revenir l'ail, les échalotes, le piment rouge, le gingembre et la citronnelle.
- 2: Versez le bouillon de poulet et portez le tout à ébullition.
- 3: Ajoutez les cubes de potiron et laissez cuire le tout, en remuant de temps en temps, pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que ce soit tendre.
- 4: Mixez la soupe jusqu'à obtenir une consistance lisse, puis incorporez le lait de coco.
- 5: Garnissez éventuellement la soupe avec de la coriandre déchirée et servez immédiatement.
- 6: Préchauffez le four à 180°C
- 7: Saupoudrez le naan de fromage Fabulous Fenugreek râpé de Jacob Willig et faites-le cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

### Végétarien

Remplacez le bouillon de poulet par du bouillon de légumes et omettez le fromage de fenugrec ou utilisez une alternative végétale. Ainsi, la soupe reste savoureuse et entièrement végétale, sans compromettre la texture ou l'arôme.



## Extra crémeuse

Juste avant de servir, ajoutez un filet de crème de coco ou une petite noix de beurre pour rendre la soupe encore plus crémeuse et onctueuse. Chaque cuillerée aura ainsi une texture riche et douce qui se marie parfaitement avec le potiron et les épices.

## Service

Versez la soupe dans des bols profonds et garnissez de coriandre fraîche, d'un filet de crème de coco et éventuellement de graines de potiron grillées pour un peu de croquant. Disposez les naan dippers à côté sur une planche en bois ou une assiette pour un effet festif et invitant.

*Cette recette a été créée par [aantafelmettammie.nl](http://aantafelmettammie.nl).*