

Potage au potimarron et sa quenelle de ricotta aux fines herbes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de potimarron
- 1 oignon
- 1 petite gousse d'ail (ou 1/2 selon goût)
- Bouillon de légumes ou de volaille
- 1 noix de beurre ou 1 CS d'huile d'olive
- Sel, poivre, noix de muscade
- 1/2 pot de ricotta
- Herbes fraîches (persil, ciboulette, coriandre, etc.).

Préparation :

Couper le potimarron en morceaux après avoir enlevé les pépins, mais sans l'avoir épluché.

Découper l'oignon, couper la gousse d'ail et ôtez le filament vert du milieu (pour que ce soit plus digeste).

Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir l'oignon 2-3 min. Ajouter les morceaux de potimarron, l'ail et laisser encore suer quelques minutes.

Recouvrir ensuite de bouillon bien chaud sans dépasser la hauteur du potimarron et faire cuire à feu moyen environ 20 min.

Pendant ce temps, ciseler les herbes fraîches. Ajouter à la ricotta avec sel, poivre, noix de muscade et mélanger le tout.

Lorsque le potimarron est cuit, mixer le tout et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dresser le potage bien chaud dans des bols ou des assiettes creuses et garnir d'une cuillère de ricotta aux fines herbes.

