



# Soupe Dorée de l'Hiver

Ingrédients :

40 minutes

- 500 g de courge butternut
- 2 carottes
- 1 pomme de terre
- 1 oignon
- 1 c. à café de curcuma
- 500 ml de bouillon de légumes
- Sel, poivre, huile d'olive

## Instructions:

1. Épluchez et coupez tous les légumes en petits dés.
2. Faites revenir l'oignon dans une casserole avec un filet d'huile d'olive pendant 2-3 minutes.
3. Ajoutez la courge, les carottes, la pomme de terre et le curcuma. Mélangez 2 minutes pour torréfier les épices.
4. Versez le bouillon de légumes, salez légèrement, et faites cuire 25-30 minutes à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
5. Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajustez sel et poivre.
6. Servez chaud, éventuellement avec un trait d'huile d'olive ou des graines grillées.

Plumes des Etoiles