

## Potage trio à la courge



- 250 ml de chair de Hubbard orange
- 2 oignons finement hachés
- 250 ml de chair de Potimarron
- 125 ml de lait ou de crème
- 250 ml de chair de Lakota ou Hubbard verte
- 100 ml de fines herbes (persil, basilic, thym, origan)
- 600 ml de bouillon de poulet, d'agneau ou de bœuf
- sel et poivre

1. Faire sauter les oignons dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont caramélisés, ajouter le bouillon et la chair des courges. Faire bouillir quelques minutes.
2. Passer au robot culinaire ou au mélangeur jusqu'à consistance homogène et onctueuse. Ajouter le lait ou la crème et les fines herbes.
3. Amener à ébullition et servir chaud.