

Soupe à la courge butternut et aux amandes



4 c. à s. d'huile d'olive
1 oignon émincé
1 kg de courge butternut épluchée et découpée en dés
12 cl de vin blanc
½ l de bouillon de volaille ou de légumes
15 cl de crème épaisse
Jus de citron
2 c. à s. de poudre d'amandes

Pour servir

2 c. à s. d'amandes effilées
4 c. à s. de yaourt
Ciboulette

Faites chauffer 3 c. à s. d'huile d'olive dans une grande casserole, et ajoutez l'oignon, l'ail et la courge butternut.

Couvrez et laissez cuire doucement 15 à 20 mn jusqu'à ce que la courge soit ramollie.

Ajoutez le vin blanc et portez à ébullition, laissez bouillir jusqu'à ce que la plus grande partie soit évaporée.

Versez le bouillon et la crème, assaisonnez, laissez mijoter 5 mn. Laissez tiédir, ajoutez la poudre d'amandes puis mixez. Ajoutez un peu de jus de citron, goûtez, rectifiez.

Faites dorer les amandes effilées dans une poêle avec le reste d'huile d'olive en remuant sans arrêt. Réservez.

Servez la soupe en déposant dessus des amandes, de la ciboulette ciselée et une cuillerée de yaourt.