

Potage à la courge musquée... à la di Stasio!

Voici une recette retrouvée dans le premier livre intitulé "[à la di Stasio](#)" publié en 2004 par Josée di Stasio une néo-québécoise d'origine italienne. Les seules modifications apportées... j'ai utilisé du fromage blanc au lieu du yaourt pour la décoration et j'ai utilisé de l'huile d'olive au lieu du beurre pour faire fondre les oignons. Verdict... à refaire!



Ingrédients

- 1 kg de [courge musquée](#) (synonyme : [douburre](#), [butternut](#))
- 4 gousses d'ail
- 45 ml d'huile d'olive
- 1 [gros oignon](#) (ou 6 échalotes)
- 3 c. à soupe de beurre (ou huile d'olive)
- 2 c. à soupe de gingembre haché
- 2 c. à thé de curry
- 1 litre de [bouillon de volaille](#)
- Yaourt nature (ou fromage blanc)
- Sel et poivre

Coupez la courge en deux. Épépinez-la (conservez les graines pour en faire des [graines de courges séchées au sel](#)). Badigeonnez la chair des moitiés de courge et des gousses d'ail épluchées d'huile d'olive. Sur une plaque de cuisson tapissée d'un papier de cuisson (parchemin, sulfurisé ou en silicone) déposez les gousses d'ail et couvrez les-les des deux moitiés de courge. Enfouez dans un four préchauffé à 180 °C et cuire 45 minutes ou jusqu'à ce que la chair de courge soit tendre. Laissez tiédir une dizaine de minutes.

Pendant ce temps faites fondre l'oignon émincé dans le beurre (ou l'huile d'olive) pendant environ en 10 minutes. Ajoutez le gingembre et le curry et poursuivez la cuisson pendant 1 minute en mélangeant constamment. Ajoutez la courge débarrassée de sa peau et les gousses d'ail. Mouillez du bouillon de poulet. Amenez à ébullition et laissez mijoter 10 minutes après avoir réduit le feu.

Mixez et rectifiez l'assaisonnement.

Servez avec une cuillère de yaourt ou de fromage blanc. Une soupe fort réconfortante...

Mes suggestions

- Préparez votre [concentré de bouillon de volaille](#)
- [Graines de courges séchées au sel](#)
- "[à la di Stasio](#)"



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-soupe-de-courge-musquee-a-la-di-stasio-65756808.html>