

## Soupe de courge muscade et anis étoilé

Ouille! Ouille! Ouille! Je ne suis carrément pas à jour dans mes recettes. Mon répertoire de photos s'accumule et je n'arrive pas à écrire les recettes correspondantes. faute de temps et par soucis informatique! En attendant la rédaction des recettes du Québec, voici une soupe que les adultes ont aimés... mais pas les enfants!!!



### Ingrédients

- 1 à 1,5 kg de [courge muscade](#)
- 2 [carottes](#)
- 1 à 2 branche(s) de [céleri-branche](#)
- 2 [poireaux](#)
- 1 [oignon](#)
- 1,5 litres de [bouillon de volaille](#)
- 2 anis étoilé (badiane chinoise) + supplémentaires pour décoration
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Brossez les carottes, rincez les branches de céleri et les poireaux et épluchez l'oignon et la courge. Coupez tous les légumes en cubes que vous ferez dorer dans un filet d'huile d'olive. Mouillez du bouillon. Couvrez, ajoutez deux anis étoilé et laissez cuire une trentaine de minutes le temps que les légumes soient tendres et encore colorés. Retirez les étoiles de badiane. Mixez. Rectifiez l'assaisonnement. Servez et décorez chaque bol d'une étoile d'anis.

### Mes suggestions

- Recettes de [Soupes...](#)
- Que faire avec...



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

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-soupe-de-courge-musquee-et-anis-etoile-63687117.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Soupes](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)