



## Recette de la semaine avec **LA CITROUILLE**

### Potage à la citrouille

500 ml	(2 tasses) de citrouille coupée en dés
3	pommes de terre coupées en morceaux
2	carottes coupées en lanières
1	gros oignon haché
1	blanc de poireau coupé en tranches
3 litres	(12 tasses) de bouillon de poulet assaisonné
250 ml	(1 tasse) de lait évaporé 2 %
	pincée de muscade
	sel et poivre avec modération



Choisir une belle citrouille d'environ 5 à 6 livres, qui tient en équilibre sur une table. Découper le dessus qui servira de couvercle à la citrouille qui remplacera la soupière habituelle. Enlever les graines et les fils à l'intérieur, retirer la chair tout en laissant une couche assez importante près de la peau. Réserver. Verser le bouillon de poulet dans une grande casserole et ajouter la chair de citrouille, les pommes de terre, les carottes, le poireau et l'oignon. Amener à ébullition et laisser mijoter 30 minutes. Passer la soupe au robot culinaire, ajouter le lait évaporé, la muscade et assaisonner légèrement. Verser la soupe dans la citrouille évidée et servir aussitôt.