



chef
**THOMAS
ASTI**

**Osteria
Matto**

OSTERIA MATTO

23 rue de Sèze
Lyon 6e arrondissement



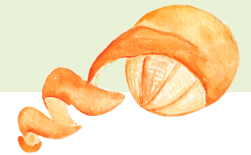
Image non contractuelle

SOUPE POTIMARRON, GINGEMBRE ET ORANGE

par Thomas Asti

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 1 potimarron
- 2 carottes
- 2 oignons
- 20 cl de crème liquide
- Gingembre frais
- 2 oranges
- Beurre
- Sel



PRÉPARATION

1. Éplucher les carottes, le gingembre et les oignons. Vider le potimarron
2. Émincer les oignons. Dans une casserole suffisamment grosse, les faire blondir dans du beurre
3. Tailler les carottes et le potimarron en petits morceaux et les faire revenir légèrement dans les oignons
4. Mouiller avec la crème et ajouter de l'eau jusqu'à hauteur des légumes
5. Ajouter le gingembre taillé finement
6. À la fin de la cuisson, ajouter le jus des oranges, un peu de zeste d'orange puis mixer.



L'ASTUCE DU CHEF !

Vous pouvez rallonger avec un peu de crème ou de beurre pour plus d'onctuosité. Épluchez le gingembre en raclant la peau avec une cuillère. La carotte sert à adoucir le goût du potimarron.