



chef

**BAPTISTE
PIGNOL**



IGNOL TRAITEUR

8 place Bellecour
Lyon 2e arrondissement

SOUPE DE COURGES

par Baptiste Pignol

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 1 courge
- 1 litre de fond de volaille
- 50 cl de lait écrémé
- 50 cl de crème liquide
- Emmental râpé
- Sel
- Poivre
- Muscade



PRÉPARATION

1. Couper la courge en cubes
2. Cuire la courge dans le fond blanc de volaille
3. Ajouter la crème et le lait avec l'assaisonnement
4. Laisser mijoter jusqu'à ce que la courge soit bien fondante
5. Ajouter l'emmental et mixer
6. Ajuster l'assaisonnement.



Image non contractuelle



L'ASTUCE DU CHEF !
Servir bien chaud.