

Soupe de Musquée aux basilic et citron



Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 8 personnes :

1 kg de courge Musquée.

3 cuil. à soupe d'huile d'olive.

1 échalote. 1 gousse d'ail.

2L d'eau bouillante. 1 cube de bouillon de volaille. sel, poivre.

1 cuil. à soupe de jus de citron. basilic.

Préparation:

Eplucher la Musquée, en retirer les pépins et la couper en dés. Faire revenir les dés à l'huile avec l'échalote et l'ail hachés.

Ajouter l'eau bouillante, le cube et le bouillon, le sel et le poivre.

Porter à ébullition et faire cuire doucement 30 mn.

Passer au mixeur.

Au moment de servir, ajouter le basilic haché, la cuillère à soupe de jus de citron et un peu d'huile d'olive.