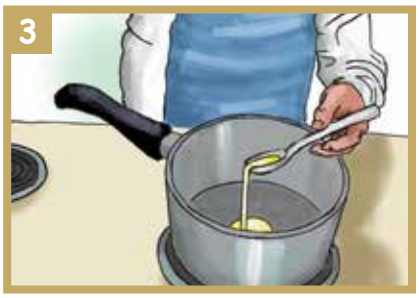
Soupe à la courge musquée

Ingrédients :

1	courge musquée ou poivrée moyenne
1	oignon moyen
1 c. à table (15 ml)	huile végétale ou canola
1 c. à thé (5 ml)	poudre de cari (épice)
4 tasses (1 litre)	eau
2 c. à table (30 ml)	bouillon de poulet en poudre
Au goût	sel et poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F. Couper la courge en deux et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Déposer les deux moitiés faces coupées sur une plaque de cuisson. Cuire pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Tiédir 10 minutes, peler et couper en cubes. Réserver.
2. Hacher l'oignon.
3. Dans un chaudron de grosseur moyenne, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon et la poudre de cari. Faire revenir l'oignon jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.
4. Ajouter la courge, l'eau et le bouillon de poulet en poudre.
5. Porter à ébullition à feu vif, réduire la chaleur, laisser mijoter à découvert pendant 10 minutes. Ajouter le sel et le poivre au goût.
6. Verser dans un mélangeur et réduire en purée. Servir.



ᑲᓇᕐᒥ ᐃᓗᓕᕆᔨᓂᕐᒧᑦ ᑲᑎᒪᔨᑦ
RÉGIE RÉGIONALE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX DU NUNAVIK
NUNAVIK REGIONAL BOARD OF HEALTH AND SOCIAL SERVICES