



# SOUPE DE POTIMARON DE GAUBERT ET CHORIZO DIGNOIS

## INGREDIENTS POUR 6 PERS.

- 1 potimarron de Gaubert,
- 18 rondelles de chorizo du pays Dignois,
- 1 oignon,
- 1 cube de bouillon de volaille,
- 40 cl de lait,
- 20 cl de crème,
- 3 cuillères à soupe de graines de courges et autres graines,
- 1 cuillère à café de sucre,
- Huile d'olive des AHP,
- Sel et poivre du moulin.



C'est la Rentrée !! Fini les vacances et les belles journées estivales ! L'été indien est là et l'automne profile son nez à l'horizon donc place à une recette pour débiter avec douceur cette nouvelle saison ! Je vous propose une recette simple et gourmande avec notre ami le Potimarron accompagné de Mr Chorizo !



1. Pelez et coupez votre potimarron en gros morceaux. Retirez à l'aide d'une cuillère les graines et filaments. Pelez et émincez l'oignon.
2. Faites revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive et le sucre, les morceaux de potimarron et l'oignon émincé durant 5-6 minutes. Couvrez les morceaux de lait et ajoutez 40 cl d'eau. Ajoutez le cube de bouillon de volaille, salez et poivrez.
3. Portez le tout à ébullition et laissez cuire pendant 30 min. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et remplacez sur feu doux en incorporant 10 cl de crème fraîche liquide, mélangez.
4. Coupez le chorizo en fin bâtonnets et faites le dorer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
5. Versez votre soupe dans des bols, Ajoutez un filet de crème liquide, un filet de sauce au piment d'Espelette et les bâtonnets de chorizo. Parsemez des graines sur le dessus !

Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook

et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>.



D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec :

Fréquence Mistral  
Digne

Etal des trois Vallées



Haute Provence Info



Dignamik



Les Terres de Jim  
04



L'Espace Alpin



Bienvenue  
à la Ferme 04

