

## ***Potage de courge musquée, pintade et pomme***



**Photographe : Denis Baribault**

**Céramiste : Création Ratté!**

Plat proposé par Monique Duchesne et Jacques Laberge, propriétaires de la ferme

**PLUMES ET LÉGUMES** (Saint-Ubalde)

### **Ingrédients** (pour quatre bols)

2 c. à soupe d'huile d'avocat  
1 oignon coupé grossièrement  
1 pomme pelée et coupée en quartier  
2 petites courges musquées ou 1 grosse coupée(s) en dés  
1 litre de bouillon de pintade  
1 pomme de terre moyenne  
1 c. à soupe de miel  
sel et poivre  
1 pincée de piment d'Espelette broyé  
crème 15%

## **Garniture**

1 poitrine de pintade émincée  
1 c. à soupe de beurre  
sel et poivre  
une pincée de piment d'Espelette  
quelques feuilles de persil italien

## **Préparation**

Faire revenir l'oignon, la pomme et la courge dans l'huile environ 2 minutes. Saler et poivrer. Ajouter le bouillon de pintade et porter à ébullition. Ajouter la pomme de terre et laisser mijoter une trentaine de minute. Passer au mélangeur en ajoutant le miel, le piment d'Espelette, de la crème au goût et garder au chaud.

Quelques minutes avant de servir, faire sauter les lanières de pintade dans le beurre en prenant soin de les garder bien rosées à l'intérieur, saler, poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette. Déposer sur le potage avec quelques feuilles de persil italien.

Servi avec du pain, du fromage et un verre de *Déjel* (cidre tranquille de la société Sainpom), ce potage est un excellent repas pour un midi un peu festif !