



---

### *Crémeuse de Butternut à la Roma*

---



*Elle est douce , elle est légère et pourtant bien épaisse, un bon vieux potage de grand-mère!*

#### *Ingrédients :*

<i>20 gr de margarine</i>	<i>4 cubes de bouillon de poule</i>
<i>200 gr de céleri branche</i>	<i>1 l d'eau</i>
<i>400 gr d'oignons</i>	<i>Petites boulettes de poulet ( à votre envie)</i>
<i>800 gr de tomates Roma</i>	<i>3 dl de crème fraîche 40%</i>
<i>1.600 kg de Butternut nettoyée</i>	<i>Sel et poivre</i>

#### *Préparation :*

*Éplucher et détailler la Butternut en cubes .*

*Détaillez les tomates, oignons et céleri en rondelles .*

*Dans une casserole , faire fondre la margarine , et faire suer les oignons pour qu'ils soient translucides.*

*Ajouter les tomates et le céleri , émietter les cubes de bouillon , cuire 10 min.*

*Ajouter les cubes de butternut et couvrir d'eau.*

*Laissez cuire à petit bouillon durant 45 min.*

*Passer le tout au mixeur et ajouter ensuite les boulettes de poulet.*

*Saler et poivrer.*

*Ajouter ensuite la crème , quelques instants avant de servir.*

*Si le mélange vous semble trop épais , vous pouvez ajouter un peu de bouillon de poule .*

*Faites juste chauffer un cube de bouillon de poule avec 500 ml d'eau.*

*Ajouter progressivement , et goûter à chaque ajout*

#### *Info – conseils :*

*Ce potage est de base épais , si je préconise d'ajouter du bouillon , pour le diluer , c'est pour garder du moelleux dans le goût .*

*La quantité de boulettes reste à votre appréciation.*

*Vous pouvez bien sur remplacer la crème fraîche par un fromage aux herbes, du mascarpone , un type Philadelphia.*