



Soupe au potiron à la crème aigre, pancetta et pistaches



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de chair de potiron
huile d'olive
1 ail
2 branches de romarin
1 échalot
1 tige de poireau
5 décilitres de bouillon de poule
sel et poivre
pot de crème aigre
1 paquet de pancetta
1 poignée de pistaches (hachées grossièrement)
1 poignée de persil (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le potiron en gros morceaux et retirez les graines. Placez-le dans un plat pour le four avec la tête d'ail coupée en deux, le romarin et une bonne dose d'huile d'olive. Laissez cuire au four pendant $\pm$ 40 minutes à 200 °C. Retirez l'ail et le romarin ainsi que la peau du potiron.
- 2.** Faites blondir l'échalote dans de l'huile d'olive et ajoutez le poireau émincé. Couvrez avec le bouillon de poule et portez à ébullition. Ajoutez le potiron et laissez encore mijoter 15 minutes.
- 3.** Mixez la soupe pour obtenir une texture bien lisse. Elle est trop épaisse ? Ajoutez éventuellement un peu d'eau et portez à nouveau à ébullition.
- 4.** Faites dorer la pancetta et laissez-la égoutter sur de l'essuie-tout. Servez la soupe et apportez la touche finale avec une cuillerée de crème aigre, la pancetta, les pistaches et le persil.