



Soupe de potiron aux graines de sésame et tortillon de pâte feuilletée



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de chair de potiron (en morceaux)
huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 tige de céleri (émincé)
1 carotte (en morceaux)
1 l de bouillon de légumes
sel et poivre
1 paquet de pâte feuilletée
1 œuf
1 tasse de graines de sésame (blanc ou blanc et noir)
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** Répartissez les morceaux de potiron sur une plaque de cuisson et arrosez-les généreusement d'huile d'olive. Mélangez bien. Faites cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 2.** Entre-temps, faites suer l'oignon dans une sauteuse.
- 3.** Ajoutez les poireaux, le céleri et les carottes. Laissez cuire un peu.
- 4.** Ajoutez les morceaux de potiron et arrosez de bouillon de légumes. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 30 minutes et mixez bien le tout.
- 5.** Étalez la pâte feuilletée et coupez-la en lanières. Enroulez ces lanières en tortillon et disposez-les sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-les d'œuf battu. Saupoudrez-les de graines de sésame et faites-les cuire pendant ± 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Servez-les avec la soupe au potiron.
- 6.** Garnissez avec le reste des graines de sésame et la coriandre.