Soupe de potiron d’Halloween servie en mini-citrouilles



Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la soupe :

- 600 g de chair de potiron (ou courge musquée), coupée en dés
- 1 petit brocoli, détaillé en fleurettes
- 2 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en dés
- 1 oignon, émincé
- 2 gousses d’ail, hachées
- 150 g de saucisse fumée (type Montbéliard ou chorizo), en rondelles

- 1 litre de bouillon de légumes
- 150 ml de crème fraîche épaisse
- 100 g de fromage râpé (cheddar ou comté)
- Huile d'olive, sel, poivre, muscade

Pour la présentation :

- 4 mini-citrouilles (ou petits potirons)
- Quelques feuilles herbes fraîches pour assaisonner (thym, romarin)

Préparation

1. Préparer les mini-citrouilles :

- Préchauffe ton four à 180°C.
- Coupe le chapeau de chaque mini-citrouille et retire les graines.
- Badigeonne l'intérieur d'huile d'olive, sale légèrement.
- Enfourne les citrouilles (sans les chapeaux) pendant 25–30 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais gardent leur forme.

2. Cuire la soupe :

- Dans une grande casserole, fais revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive.
- Ajoute les dés de potiron et de pommes de terre. Fais revenir 5 min.
- Verse le bouillon, couvre et laisse mijoter 20 min.
- Ajoute les fleurettes de brocoli et les rondelles de chorizo. Poursuis la cuisson 10 min.
- Incorpore la crème, le fromage râpé, une pincée de muscade, sel et poivre noir. Mélange bien.

3. Dressage :

- Verse la soupe chaude dans les mini-citrouilles rôties.
- Décore le dessus avec un peu de fromage râpé, les herbes fraiches, une rondelle de chorizo, une fleurette de brocoli, et des morceaux de potiron cuit à la vapeur.
- Dispose sur un plateau avec des feuilles d'automne ou un joli linge vert comme sur ta photo.

Astuce

Tu peux varier avec des croûtons maison ou même une version végétarienne en remplaçant le chorizo par des champignons des bois sautés.

🎃Incantation du Chaudron d’Automne, à reciter avant de goûter la soupe



Feuilles dansent, vent murmure,

Sous la lune pâle et obscure.

Citrouille veille, brocoli frémit,

Le chaudron chante dans la nuit.

Saucisse fumée, fromage doré,

Par les esprits est honoré.

Potiron tendre, racine sacrée,

Que ta chaleur soit partagée.

Par le souffle des bois anciens,

Par les runes et les liens,

Que cette soupe nourrisse l’âme,

Et rallume la vieille flamme.

Un sort de joie, un goût profond,

Dans chaque cuillerée du chaudron.

Que l’automne bénisse ce festin,

Et que la magie nous lie enfin.