

# Soupe aux pommes et à la courge

## Ingrédients

1 gros poireau coupé en rondelles  
1 courge moyenne pelée et coupée en cubes  
1 oignon moyen coupé en dés  
2 gousses d'ail écrasées, hachées  
1 cuil. à soupe de beurre  
1 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à soupe de poudre de cari  
4 carottes moyennes coupées en rondelles  
3 pommes pelées, vidées, coupées en dés  
6 1/2 tasses de bouillon de poulet  
3/4 tasse de crème 10 %  
Sel et poivre

## Préparation

1. Fondre le beurre, ajouter l'huile; y sauter oignon, poireau, ail et poudre de cari
2. Ajouter courge et carottes, bien mélanger
3. Verser le bouillon de poulet, porter à ébullition
4. Ajouter les pommes, le sel et le poivre
5. Cuire 25 minutes
6. Passer au mélangeur
7. Ajouter la crème au moment de servir, puis réchauffer