

# Soupe de butternut, chèvre et œuf mollet

RECETTE  
DE NICOLAS



15 minutes



40 minutes



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 1 courge butternut (environ 1,3 kg)
- 1 cube de bouillon de légumes\* + 60 cl d'eau
- 4 œufs\*
- 60 g de pignons de pin
- 2 yaourts de chèvre\* nature
- 1 bouquet de coriandre ou de persil
- sel et poivre

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher la butternut, la couper en deux, l'épépiner et la tailler en cubes.
2. Faire bouillir l'eau avec le cube de bouillon, puis ajouter les dés de butternut et cuire 25 minutes à couvert.
3. Mixer la courge cuite et ajouter juste assez de bouillon pour obtenir une consistance de purée onctueuse. Saler et poivrer.
4. Porter de l'eau à ébullition avec une pincée de gros sel, y plonger les œufs et les cuire 6 minutes. Les rafraîchir dans l'eau froide et les écaler. Réserver.
5. Torréfier les pignons de pin dans une poêle à sec pendant 5 minutes.
6. Verser la soupe dans quatre assiettes creuses : dans chacune d'entre elles, ajouter 1/2 yaourt de chèvre, 1/2 œuf, des pignons de pin, des feuilles d'aromate ciselées et une pincée de sel.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)