**SOUPE A LA COURGE ET AUX POMMES**

 

**Ingrédients :**

* **1  courge d’environ 1Kg**
* **2 pommes**
* **1 c.à soupe d’huile**
* **1 oignon haché**
* **1 gousse d’ail hachée**
* **Sel, poivre et curry**
* **10 cl de crème fraîche**
* ***Eplucher la courge à l’aide d’un économe. La couper en 2 et retirer les graines avec une cuiller. La couper en morceaux.***
* ***Peler les pommes et les couper en quartiers.***
* ***Faire revenir les oignons dans l’huile. Ajouter les pommes et la courge et faire cuire environ 10 minutes à feu moyen.***
* ***Verser 1,5 l d’eau (ou de bouillon). Ajouter l’ail et le curry . Porter à ébullition.***
* ***Couvrir et laisser mijoter 30 minutes.***
* ***Mixer.***
* ***Ajouter la crème. Saler et poivrer.***