



Crème de courge avec miettes de Salsiccia avec Poivre Valle Maggia

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 240g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 800 pulpe de courge
- 4 miches
- 4 pomme de terre
- à v. oignon
- 1200ml bouillon végétal
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Hacher l'oignon, éplucher la pomme de terre et la couper en petits morceaux.
2. Couper aussi la courge en petits morceaux.
3. Réchauffer 2 cuillères d'huile d'olive dans une marmite et y faire revenir l'oignon pendant quelques minutes, ajouter la pomme de terre et la courge, recouvrir avec le bouillon et porter à ébullition.
4. Laisser cuire pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que la pomme de terre et la courge soient tendres et qu'elles s'écrasent facilement avec une fourchette.
5. Mixer la soupe avec un mixer à immersion jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène, saler et, pour souhaiter une crème plus fluide, ajouter une louche d'eau ou de bouillon chaud.
6. Retirer le boyau de la Saucisse à rôtir avec Poivre Valle Maggia et l'émietter, faire chauffer 4 cuillères d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive et y faire revenir la saucisse pendant quelque minutes en l'émiettant encore avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante.
7. Pour une présentation originale, mettre la crème de courge dans une miche sans sa calotte et sa mie. Garnir avec les miettes de saucisse à rôtir grillées.