

# Courges Musquée de Provence en soupe

## Courges Musquée de Provence en soupe

Les recettes avec des courges

Musquée de Provence en soupe :

Pelez votre tranche de courge, puis coupez en carrelet la chaire. Mettez à cuire avec un peu d'eau salée vos carrelets ainsi que le céleri branche débité en petit morceau.

Quand la chaire est cuite, passé-la au mixeur. Vous pouvez ajouter de la crème jusqu'à la consistance désirée.

Sel, poivre, muscade ainsi que du curry ou de l'oignon préalablement braisé. Possible de mettre quelques pommes de terre en début de cuisson.