



Soupe de patates douces curry coco

Le potage des tricoteuses de pull moches

Pour 6

1 kg patates douces

1 oignon

2 gousses d'ail

1 cs pâte de curry rouge

20 cl lait de coco

1/2 botte coriandre

2 cs huile olive

sel, poivre



Soupe de courge et fromage de chèvre

La barbichette enguirlandée

Pour 4

1 kg de courge (potimarron et courge pour nous), pelée et coupée en cubes

1 oignon moyen émincé

2 gousses d'ail hachées

1 pomme de terre moyenne pelée et coupée en dés

150 g de fromage de chèvre frais

huile d'olive

sel et poivre

bouillon de légumes ou de poulet

noix

ail

persil



Velouté de chou-fleur au comté

La louche givrée

Pour 4

1 chou-fleur

150 g de Comté râpé

2 pommes de terre

1/4 lait

muscade

sel, poivre



Soupe aux marrons

La marmite des marrons

Pour 6

630 g châtaignes en bocal

3 tranches jambon sec

huile d'olive

sel, poivre

½ céleri boule

1 branche de céleri

bouillon de légumes

6 tranches pain de mie sans croute



Velouté de haricots blancs et champignons

Velouté des lutins rassasiés

Pour 6

2 kg pommes de terre moyennes

1 bocal de haricots blancs

70 g de champignons blancs

20 cl de crème fleurette

2 gousses d'ail

huile d'olive



Soupe d'orange aux épices

Chaudronnée sucrée au coin du feu

Pour 4

8 oranges sanguines

150 g sucre cassonade

2 bâtons de cannelle

2 étoiles de badiane

Noix de muscade