

Potage au potimarron, noisettes et jarret de bœuf



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Le jarret de bœuf donne du goût au potage... une vieille habitude que j'ai gardé de ma grand-mère ! Le jarret peut se manger froid avec de la moutarde et une salade.

Ingrédients

- 1 jarret de boeuf
- 250 g de potimarron
- 250 g de carottes
- 10 noisettes de décortiquées
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 litres d'eau
- crème fraîche
- 2 brins de thym
- muscade
- curry
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau froide salée, plongez le jarret de bœuf et portez à ébullition 15 minutes. écumez régulièrement.
- 2 Pendant ce temps, épluchez les légumes et coupez-les en gros morceaux. Mettez-les avec le jarret ainsi que le thym, les noisettes, un peu de muscade, de sel et de poivre.
- 3 Faites cuire 30 minutes.
- 4 Enlevez le jarret et mixez le potage. Ajoutez du curry et de la crème fraîche. Servez immédiatement.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

