

## Soupe de potiron au pesto ou une araignée dans mon potage

Entrée **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 40 mn

*Vous est-il déjà arrivé d'être dans votre cuisine et de sentir une présence ? C'est comme un voile qui tourne autour de vous et qui vous suggère des images et des idées... Aujourd'hui, alors que la Lorraine est sous un brouillard dense et très épais, nous ne sommes pas tout seuls. Par la fenêtre, nous apercevons des petites lumières...elles se déplacent de fenêtres en pas de portes, elles s'activent mais que nous réservent-elles ? Voilà, ce jour d'Halloween, elles sont passées chez nous et nous ont suggéré cette délicieuse soupe de potiron au pesto.*

### Ingrédients

- 1 potiron - ou 1.2 kg de chair de potiron
- 3 carottes
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- graisse de canard
- 1 oignon
- pesto
- sel
- poivre
- 1 bouquet garni
- 3 oeufs

### Préparation

- 1 Faites cuire les oeufs dans un grand volume d'eau pendant 15 minutes. Écalez-les et réservez-les.
- 2 Pelez, lavez et coupez le potiron, les carottes, l'oignon et le poireau en dés. Lavez le bouquet garni. Faites fondre la graisse de canard dans une grande cocotte. Ajoutez-y les légumes coupés ainsi que le bouquet garni et la branche de céleri.
- 3 Laissez cuire les légumes quelques minutes jusqu'à ce qu'ils aient fondus. Salez et poivrez.
- 4 Versez 1,5 litre d'eau et laissez cuire 40 minutes à couvert. Au bout de ce temps, retirez le bouquet garni et mixez votre soupe. Au moment de servir ajoutez une cuillère à café de pesto dans chaque assiette puis remuez, c'est prêt !
- 5 Mais voilà ! Au moment de servir ma soupe, des choses étranges se sont passées... Des dessins se sont formés dans les assiettes... J'ai eu l'impression d'avoir des araignées dans mon potage ! (les dessins ont été réalisés avec un peu de crème liquide)
- 6 Puis, au moment de prendre nos cuillères, de bien jolis fantômes sont apparus dans nos assiettes et nous ont souhaité : "Happy Halloween" ! Les fantômes ont été réalisés avec des oeufs durs coupés en deux. Les yeux et la bouche ont été dessinés avec du pesto ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

