



# CRÈME DE COURGE

4 À 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 courges butternut

1 botte d'estragon frais

1 L de crème à cuisson 15 %

2 L d'eau

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Éplucher et vider les courges.
2. Mettre de l'huile sur les courges, saler et poivrer.
3. Enfournier dans un four sec pour bien les faire griller.
4. Mettre les courges dans une casserole avec l'eau et l'estragon.
5. Faire cuire environ 1h.
6. Ajouter la crème.
7. Mixer et vérifier l'assaisonnement.

