

## ***Bisque de tomate à la courge***

*On aura besoin de 300 g de courge grillée pour la recette, donc compte tenu de la perte d'eau, prévois large, s'il te reste de la courge, fais une autre soupe et congèle-la ou bien profite-en pour faire des petits pains à la citrouille.*

### Recette pour 4 personnes

500 g de courge, citrouille ou butternut sans la peau  
600 g de tomates fraîches ou une boîte de 400 g de tomates en dés (avec le jus)  
30 g de beurre  
1 oignon finement émincé  
3 gousses d'ail (écrasées au presse ail, ou finement émincées)  
350 ml de bouillon de poulet, bœuf ou légumes  
1 C à café de sel  
1 C à soupe de sucre  
1 C à café de basilic sec ou de sauge  
125 g de crème fraîche (facultatif)

### Préparation

Préchauffe le grill de ton four à 220°C. Découpe ta courge en tranches de 3 cm d'épaisseur et mes tomates en 2. Sur une plaque de cuisson légèrement huilée, dispose les tranches de courge et les tomates. Enfourne à une quinzaine de cm du grill, et verse de l'eau dans la plaque(1 cm d'eau). Laisse griller 15 minutes de chaque côté (sauf les tomates, laisse les 30 minutes du même côté).

Dans une cocotte, fais revenir l'oignon dans le beurre à feu moyen. Quand les oignons sont translucides, ajoute l'ail, la tomate, le bouillon, le sel, le sucre, le basilic, et la sauge. Mélange et laisse mijoter 5 minutes.

Passé le mélange au blender avec 300 g de la courge grillée. Remets tout dans la cocotte, ajoute la crème fraîche et réchauffe doucement, sans faire bouillir. Sers accompagné de petits pains à la citrouille par exemple.

