Soupe veloutée de tomate à la courge, basilic et fromage frais

Recette pour 8 personnes

- 1 C à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon émincé
- 2 litres d'eau
- 2 cubes de bouillon (poule ou légumes)
- 800 g de tomates concassées
- 2 C à soupe de basilic sec
- 1 C à café de del
- 1/4 C à café de poivre noir
- 800 de courge butternut en dés
- 1 kilo de pommes de terre pelées et coupées en dés
- 250 g de fromage frais (type St Morêt ou Philadelphia) ou de crème fraîche épaisse

Préparation

Dans une grande cocotte, fais revenir à feu moyen l'oignon émincé dans l'huile d'olive.

Ajoute tous les ingrédients sauf le fromage frais (ou la crème). Laisse cuire à couvert et à feu moyen environ 15 minutes. Les pommes de terre et la courge doivent être tendres.

Mixe ta soupe, puis ajoute le fromage frais et mélange bien.