



Soupe butternut, chèvre et oeuf

Ingrédients

- 1 courge butternut
- 1 cube de bouillon aux légumes
- 4 œufs
- 60 g de pignons de pin
- 2 yaourts de chèvre nature
- quelques feuilles de coriandre
- fleur de sel
- sel, poivre

Instructions

1. Coupez la courge butternut en deux, retirez les graines, taillez la chair en morceaux. Faites bouillir 60 cl d'eau avec le cube de bouillon, puis ajoutez la courge et laissez cuire 25 mn à feu moyen. Égouttez la courge, mixez-la et versez du bouillon jusqu'à obtenir une consistance à votre goût. Salez et poivrez.
2. Portez de l'eau à ébullition. Plongez-y les œufs. Laissez cuire 6 mn, passez-les sous l'eau froide et écalez-les.
3. Torréfiez les pignons de pin dans une poêle à sec pendant 5 mn.
4. Répartissez la soupe dans quatre assiettes. Ajoutez dans chaque assiette un demi-yaourt, 1 œuf coupé en deux, des pignons de pin torréfiés, des feuilles de coriandre, un peu de fleur de sel et du poivre.