

Soupe citrouille orange anis étoilé



INGRÉDIENTS

- 25 g de beurre
- 1 oignon grossièrement coupé
- 1 petite citrouille d'environ 1,5 kg, coupée en 4, vidée, épluchée et coupée en dés
- le zeste et le jus de 2 petites oranges
- 1 litre de bouillon de légumes ou de poule
- 3 étoiles d'anis entières ou en morceaux + 6 étoiles entières pour la décoration
- Sel, poivre

PREPARATION :

- Faites chauffer le beurre dans une grande casserole et faites fondre l'oignon 5 minutes à feu doux.
- Ajoutez la citrouille, roulez-le bien dans le beurre et faites-la revenir 5 minutes en remuant.
- Incorporez le zeste et le jus des oranges, le bouillon et l'anis étoilé.
- Salez, poivrez et portez à ébullition.
- Couvrez et laissez mijoter 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la citrouille commence à s'écraser.
- Retirez l'anis étoilé et réservez.
- Laissez refroidir la soupe légèrement puis réduisez-la en purée au Blender en plusieurs fois.
- Remettez la soupe dans la casserole et réchauffez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Versez la soupe dans des bols et garnissez chacun d'une étoile d'anis entière et d'un peu de poivre noir du moulin.