

Le 5 octobre, dans notre jardin, nous avons récolté un fruit, une plante qui sent bon, un légume.

Nous connaissons le fruit, c'est une fraise. La plante est du thym.



Le légume a la forme de la citrouille mais il n'est pas orange.

Nous avons fait des recherches : c'est une courge bleue de Hongrie.



La chair du Bleu de Hongrie est jaune orangé, très épaisse et dense, douce et sucrée.

Nous avons décidé de la cuisiner et nous avons choisi de faire une soupe.

Avec le thym, Ambre nous propose de faire une tisane.

Recettes : Soupe de courge bleue de Hongrie et lentilles corail

Ingrédients :

1 bel oignon
2 gousses d'ail fraîches
400 g de courge bleue de Hongrie
80 g de lentilles corail

De la crème
sel, poivre

Coupez la courge et l'oignon en petits morceaux, les mettre dans la cocotte. Ajoutez l'ail et les lentilles corail, assaisonnez à votre goût, puis remuez. Ajoutez de l'eau en couvrant d'1 fois et 1/2, Mettre à cuire à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits. Mixez, ajoutez la crème et servez.



Tisane de thym

- 2 cuillères à café de thym
- 25cl d'eau
- 1 peu de jus de citron



Faire bouillir de l'eau dans une bouilloire ou dans une casserole. Une fois à ébullition, ajoutez tout le thym. Couvrez et patientez 10 minutes le temps que le thym s'infuse correctement. Pressez un peu le citron dans la tasse selon vos goûts.

Buvez la bien chaude !

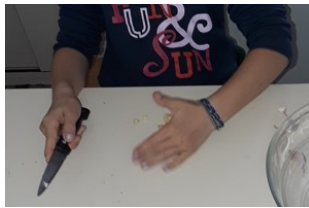


On a coupé la courge en 2.

On a enlevé les graines.

Florence a épluché la courge et on l'a coupée en morceaux.

On a épluché l'ail et l'oignon.



On les a coupés en morceaux.



On a ajouté des lentilles corail.

On a mélangé les lentilles, la courge, l'oignon, l'ail, le sel, le poivre dans la cocotte. On a ajouté de l'eau.

On a mis à cuire. On a mixé les légumes.

On a ajouté de la crème.

On a versé la soupe dans les verres.

On a goûté notre soupe.

Elle était bonne.

