

Crème d'aubergine aux noix de pin et au basilic

Profiter de toutes ces belles aubergines bien dodues du jardin.

Les ingrédients

- 1 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de noix de pin
- 1 oignon, haché grossièrement
- 4 gousses d'ail, hachées
- 4 tasses d'aubergine, pelée, coupée en cubes d'environ 2 cm (3/4 po)
- 1/4 tasse de jus de citron
- 1 pomme de terre de taille moyenne, pelée, coupée en cubes d'environ 2 cm (3/4 po)
- 3 tasses de bouillon de poulet ou de bouillon de légumes
- 1 tasse de crème 10 % (et un peu plus pour garnir, si désiré)
- 2 c. à soupe de feuilles de basilic frais, hachées
- 1 c. à thé de zeste de citron, prélevé en fines lanières
- Sel et poivre du moulin



Préparation :

1. Dans une grande casserole, à feu moyen, faire fondre le beurre. Ajouter les noix de pin. Faire chauffer en remuant souvent jusqu'à ce que les noix soient dorées.
2. Transférer les noix dans une assiette.
3. Dans la même casserole, à feu moyen, mettre l'oignon et l'ail. Faire cuire pendant 5 minutes en remuant souvent. Ajouter l'aubergine et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
4. Ajouter le jus de citron. Laisser le jus réduire de moitié. Ajouter la pomme de terre et le bouillon. Saler et poivrer. Baisser le feu à moyen-doux. Couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres.
5. Baisser le feu à doux. Ajouter la crème. À l'aide d'un mélangeur à main, liquéfier jusqu'à ce que le potage soit bien lisse. Saler et poivrer.
6. Servir. Garnir d'un peu de crème, si désiré. Parsemer des noix de pin, du basilic et du zeste de citron. Poivrer, si désiré.

Notes :

Ce potage peut se manger froid. On peut le congeler.

Source : <https://www.recettesdici.com/fr/categorie-de-plat/11/soupes-et-potages/586/creme-daubergine-aux-noix-de-pin-et-au-basilic>

Retour aux capsules gourmandes : <http://www.jardinslaprairie.com/CapsulesGourmandes.html>

Comité des jardins communautaires Ville de La Prairie, 2022-09-09

<http://www.jardinslaprairie.com>