



Goulache à la courge et aux pommes de terre

Saison	Automne / hiver	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	20 minutes	Menu	plat principal sans viande

200	g	oignons, finement hachés	
1	cs	huile de colza	Faire revenir les oignons dans l'huile de colza.
50	g	paprika doux, en poudre	
1	cs	farine	Ajouter le paprika et saupoudrer de farine.
1	litre	bouillon de légumes	Mouiller avec le bouillon de légumes.
		feuille de laurier, marjolaine	Ajouter la feuille de laurier et la marjolaine.
	À volonté	sel, poivre	Assaisonner.
500	g	potatoes, pelées p.ex. Charlotte	Couper les pommes de terre en cubes, ajouter et laisser cuire 10 minutes.
1	kg	courge, parée p.ex. Potimarron, Butternut	Couper la courge en cubes, ajouter et faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.
125	g	QimiQ Base crème, réfrigéré	Affiner la goulache avec le QimiQ Base crème réfrigéré. Garnir avec des feuilles de marjolaine.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

