



## Potage de citrouille

8 tasses de chair de citrouille crue en cubes  
3 patates moyennes, pelées et en cubes  
1 gros oignon en dés  
1/4 c.à thé piment de la Jamaïque (allspice)  
6 tasses bouillon de poulet (moi poudre Berthelet dilué)

En mode Sauté, faire suer l'oignon dans le beurre ou l'huile avec le piment de la Jamaïque jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajouter le reste des ingrédients saler et poivrer au goût. Perso, j'ai dosé le bouillon pour ne pas avoir besoin d'ajouter du sel et je suis peu saleuse. Mettre le couvercle et utiliser le mode "Soup/Broth" Ou "Pressure Cook" et régler à 10 minutes. Une fois fini, vous pouvez laisser la pression se libérer toute seule. Une fois la pression relâchée, ouvrir, plonger le bas du pied-mélangeur en le tenant en diagonale et tenir le bouton appuyé pendant au moins deux minutes. Le mouvement que ça créé fait en sorte que tous les morceaux finissent par passer vis-à-vis les lames pour finalement obtenir un potage bien lisse et onctueux. L'astuce du pied-mélangeur en diagonale, je l'ai appris en travaillant chez un traiteur où ils font la même chose avec une version surdimensionnée du pied-mélangeur.

Caroline Harrison