



Citrouille Au Four

Fırında Balkabağı Çorbası



2 tranches de citrouille (500 g)
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
5 tasses d'eau
Pour la sauce béchamel:
1 tasse de lait
1 cuillère à soupe de beurre
1,5 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à café de sel

- # Mettez les tranches de citrouilles épluchés et coupés en morceaux, dans un plat de cuisson. Saupoudrez les épices puis versez de l'huile d'olive.
- # Faites cuire les tranches de citrouilles au four à 190 degrés pendant 45 minutes.
- # Mettez du beurre et de la farine dans une casserole. Faites griller jusqu'à qu'elle devient rose. Rajoutez du lait froid et du sel. Faites cuire jusqu'à qu'elle devient crémeux.
- # Placez les tranches de citrouille dans la sauce béchamel puis passez au robot pour obtenir une purée.
- # Rajoutez de l'eau, puis faites cuire à moyenne température sans trop bouillir.
- # Servez chaud.

N-B; La citrouille aura un goût différent car elle est cuite au four.