Potage à la courge poivrée et au topinambour

1 unité	Courge poivrée	1 unité
2 unités	Poireaux, nettoyés et coupés en morceaux	2 unités
1 unité	Oignon, pelé et couper grossièrement	1 unité
6-7 unités	Topinambours, pelés et coupés en morceaux	6-7 unités
1 boîte (19 oz)	Haricots blancs, égouttés	1 boîte (540 ml)
1 L	Bouillon de poulet sans sel ajouté	4 tasses
125 ml	Lait 1% M.G.	½ tasse
2,5 ml	Coriandre moulue	½ c. à thé
1 ml	Sel	¼ c. à thé
Au goût	Poivre	Au goût

Préparation

1. Piquer la courge à la fourchette et la mettre au four à micro-ondes 5-6 minutes (selon la puissance de l'appareil), pour bien l'attendrir. La couper ensuite en deux, l'épépiner et retirer toute la chair à l'aide d'une cuillère.
2. Dans une grande casserole, mettre tous les ingrédients. Porter à ébullition, puis réduire le feu pour laisser frémir, pendant environ 30 minutes (ou jusqu'à ce que tous soient bien tendres).
3. Laisser tempérer 10 minutes, puis passer au robot jusqu'à ce que le potage soit bien lisse.
    - ♥ Si la texture est trop épaisse, ajouter un peu plus de bouillon chaud jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Adapté de :
Potage au topinambour et à la courge poivrée
Martine Gingras, Banlieusardises
http://www.banlieusardises.com/potage-au-topinambour-et-a-la-courge-poivree/