

Soupe de giraumon

2 à 3 kg de ragoût de bœuf (ou porc)

5 à 6 kg de courge ou giraumon,

Légumes pour soupe :

Céleri branche

Céleri rave

Pommes de terre

12 heures avant, tremper la viande dans une marinade composée de persil, ail, poivron rouge, poireau, oignons verts, 1 piment antillais (facultatif). Maintenir au frigo.

Faire cuire la viande dans 2 cuillères d'huile d'olive ou autre.

Faire cuire les courges pelées dans un peu d'eau, puis mixer. Mélanger à la viande et ajouter les légumes coupés en julienne. Laisser réduire.

Navet

Carottes

Chou blanc

Oseille, thym

1 piment piqué de clou de girofle

Jus de 2 citrons verts

Quelques minutes avant de servir, ajouter des spaghettis.