



# Soupe de potiron aux graines de sésame et tortillon de pâte feuilletée

**Temps de préparation**

> 1h

**Difficulté**

Moyenne



## Ingrediënten

- 1 kilogramme de chair de potiron (en morceaux)
- huile d'olive
- 1 oignon (émincé)
- 1 tige de céleri (émincé)
- 1 carotte (en morceaux)
- 1 l de bouillon de légumes
- sel et poivre
- 1 paquet de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 1 tasse de graines de sésame (blanc ou blanc et noir)
- 1 bouquet de coriandre

## Bereidingswijze

- 1.** Répartissez les morceaux de potiron sur une plaque de cuisson et arrosez-les généreusement d'huile d'olive. Mélangez bien. Faites cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 2.** Entre-temps, faites suer l'oignon dans une sauteuse.
- 3.** Ajoutez les poireaux, le céleri et les carottes. Laissez cuire un peu.
- 4.** Ajoutez les morceaux de potiron et arrosez de bouillon de légumes. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 30 minutes et mixez bien le tout.
- 5.** Étalez la pâte feuilletée et coupez-la en lanières. Enroulez ces lanières en tortillon et disposez-les sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-les d'œuf battu. Saupoudrez-les de graines de sésame et faites-les cuire pendant ± 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Servez-les avec la soupe au potiron.
- 6.** Garnissez avec le reste des graines de sésame et la coriandre.