

# RAGOÛT DE POTIRON

## d'Hagrid

Derrière la cabane d'Hagrid se trouve un magnifique champ de citrouilles, le lieu idéal où trouver l'ingrédient principal de ce ragoût nourrissant, plein des meilleurs légumes d'hiver. Ce jardin était l'un des endroits où se reposait son hippogriffe, Buck. Il aurait donc pu grignoter les légumes qui y poussaient. Dans le film *Harry Potter et le Prisonnier d'Azkaban*, les scènes du champ de citrouilles ont été filmées sur une colline des Highlands, en Écosse. Le Buck assis en animatronic, sorte de pantin articulé très perfectionné, a été monté sur des rails posés sur le gazon boueux, car il a plu presque tous les jours pendant le tournage. Un ragoût comme celui-ci est un excellent moyen d'égayer votre journée, peu importe la météo.

« Poudlard ne peut se passer de vous, Hagrid. »

— Harry Potter,  
*Harry Potter et la Chambre des Secrets*



### INGRÉDIENTS

- |  |  |
|--|--|
| 1 botte de blettes arc-en-ciel                             | 2 cuil. à café de sel  |
| 1 cuil. à soupe d'harissa en poudre                        | 1,5 l de bouillon de légumes   |
| 450 g de pois chiches cuits et égouttés                    | 170 g de concentré de tomates  |
| 2 cuil. à soupe d'huile d'olive                            | 750 g à 1 kg de potiron ou de courge d'hiver comme la Pepo, la Kabocha ou la Jarrahdale. |
| 1 oignon jaune ciselé                                      |  |
| 2 poivrons rouges évidés, épépinés et coupés en petits dés |  |

1. Détachez les feuilles et les tiges des blettes. Rincez les tiges et coupez-les en petits dés.
2. Dans une grande marmite posée sur un feu moyen-vif, versez la harissa en poudre et les pois chiches. Laissez cuire 2 à 3 min en remuant jusqu'à ce que la harissa exhale son parfum et que les pois chiches aient séché.
3. Ajoutez l'huile d'olive, remuez, puis ajoutez l'oignon, le poivron et les morceaux de tiges de blettes. Faites suer 2 à 3 min de plus jusqu'à ce que l'oignon commence à fondre. Ajoutez le sel et poursuivez la cuisson 3 à 4 min supplémentaires jusqu'à ce que les légumes libèrent leur jus et déglacent le fond de la marmite.
4. Versez le bouillon de légumes et le concentré de tomates. Mélangez puis ajoutez les morceaux de potiron et laissez mijoter pendant 20 à 30 min, jusqu'à ce que le potiron soit tendre.
5. Au moment de servir, rincez les feuilles de blettes, ciselez-les grossièrement et incorporez-les à la soupe. Laissez-les cuire 1 min et servez sans attendre.
6. Ce ragoût peut être préparé jusqu'à 1 jour à l'avance et être réfrigéré dans un récipient hermétique jusqu'au moment de le servir.

**Remarque** | Si vous préparez le ragoût à l'avance, laissez les feuilles de blettes de côté jusqu'au moment de servir. Réchauffez la soupe, ajoutez les feuilles, remuez et laissez cuire pendant 1 min.

