



TASTE THE WORLD AT WOMADELAIDE 2005

Soupe de potiron et autres legumes (pour 12 personnes) – LO'JO (France)

I

- Éplucher un potiron de la taille d'un ballon de football, enlever les pépins, éplucher 5 pommes de terres, 2 navets, 2 carottes.
- Peel a pumpkin the size of a foot ball. Take the peeps out, peel 5 potatoes, 2 turnips, 2 carrots.
- Couper le potiron en gros dés, les pommes de terre en 4, les navets aussi et les carottes en rondelles.
- Cut the pumpkin in big dice, cut the potatoes and turnips in 4 and slice the carrots.
- Faire cuire l'ensemble dans 4 à 5 litres d'eau avec une branche de thym, 4 bonnes pincées d'herbes de Provence puis saler et poivrer.
- Cook it all in 4-5 litres of water with a sprig of thyme, 4 big pinches of herbes de provence, salt, pepper.

II

- Pendant la cuisson des légumes couper 4 oignons en fines lamelles, saupoudrer de cannelle.
- While it is cooking, cut 4 onions in thin slices, spinkle some cinnamon on them.
- Faire revenir environ 1/4 d'heure dans de l'huile d'olive.
- Cook the onions in olive oil for 15 minutes

III

- Quand les légumes sont cuits verser les oignons avec leur huile de cuisson, ajouter 3 gousses d'ail émincées fines.
- When the veg are cooked, poor the onions and the oil, add 3 garlic cloves cut small.
- Mixer l'ensemble avec 30cl de crème fraîche.
- Mix it all with 30cl of crème fraîche

IV

- Laisser refroidir avant de réchauffer pour servir.
- Let it cool before heating it up again and serve

4-6 MARCH 2005 • 10-12 MARCH 2006 • 9-11 MARCH 2007 • 7-9 MARCH 2008 • 6-8 MARCH 2009

PRODUCED BY WOMADELAIDE FOUNDATION LTD ABN 55 106 584 230 & MANAGED BY ARTS PROJECTS AUSTRALIA & WOMAD LTD
12 King William Street, Unley SA 5061 T 08 8271 1488 F 08 8271 9905 E apadmin@artsprojects.com.au www.womadelaide.com.au

The WOMADelaide Foundation is a non-profit body established to present the annual WOMADelaide Festival and is registered on the Commonwealth Government's Register of Cultural Organisations.