



RECETTE

Soupe de potiron



INGRÉDIENTS:

- 400 g citrouille
- 1 oignon
- 100 ml de crème
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- 1l de bouillon de légumes
- 2 feuilles de laurier
- 1 brin de thym
- 1 brin de romarin
- huile d'olive
- poivre & sel
- une pincée de noix muscade

PRÉPARATION

1. Coupez la citrouille en dés. Pelez la tomate, épépinez-la et coupez-la en dés. Coupez l'oignon et l'ail en petits morceaux.
2. Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez-y les légumes et assaisonnez de poivre, de sel et de noix muscade. Laissez mijoter.
3. Ajoutez le bouillon, les fines herbes et portez à ébullition pendant 40 minutes. Mixez la soupe lisse.
4. Goûtez la soupe et assaisonnez, si nécessaire, de poivre et sel.
5. Servez la crème séparément. Finissez la soupe éventuellement avec des graines de potiron, des croûtons, des herbes au choix...



SUIVEZ-NOUS

