



Soupes

Soupe au potiron rapide

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 pomme de terre (en cubes)
1 kilogramme de potiron (en cubes)
1 échalote (hachée fin)
1 poireau (en anneaux)
1 gousse d'ail
1 litre de bouillon de poulet
persil (frais)
4 cuillères à soupe de crème
noix de muscade
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'échalote, l'ail et les légumes ensemble dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Déglacez les légumes avec le bouillon de poule et portez à ébullition. Faites mijoter la soupe durant 20 minutes puis mixez bien lisse. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Répartissez la soupe dans les bols et versez dans chaque bol 1 cs de crème. Servez éventuellement avec quelques feuilles de persil.

Conseils:

- Préférez-vous faire une soupe au potiron effrayante avec une toile d'araignée? [Cette variante à la patate douce vous plaira certainement aussi.](#)
- Aimez-vous votre soupe un peu croustillante? Alors utilisez quelques graines et pépins comme garniture.

Ustensiles de cuisine

Mixer

