

SOUPE DE POTIRON



Tu as besoin de :

- ▶ 600 g de potiron (ou du potimarron, car on n'a pas besoin de l'éplucher)
- ▶ 1 oignon
- ▶ 1 gousse d'ail
- ▶ 1 carotte
- ▶ 1 pomme de terre
- ▶ 100 g de céleri
- ▶ 750 ml de bouillon de légumes
- ▶ 250 ml de jus de pomme
- ▶ 100 – 150 ml de crème
- ▶ Idée de décoration : Graines de courge



- 1** Découpe l'oignon, l'ail et les légumes.
- 2** Ensuite, fait revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile en premier, avant d'ajouter les légumes dans la casserole pour les faire revenir un peu à leur tour.
- 3** Ensuite, ajoute le jus de pomme et le bouillon, et laisse cuire le tout à feu moyen pendant 30 minutes.
- 4** Ensuite, retire la casserole du feu afin de passer la soupe.
- 5** Quand la soupe est entièrement passée, remet-là sur le feu et ajoute de la crème avant de mélanger. Et c'est déjà prêt !
Si tu veux présenter la soupe de manière originale, tu peux ajouter quelques graines de courge avant de servir.

