

SOUPE AUX POTIMARRONS

Vous aimez les recettes simples et gourmandes ?
Hé bien voilà ce qu'il vous faut !

Rapide, facile et délicieuse, elle ravira vos invités
en toute convivialité.

Aliment santé par excellence.

À nos légumes !!!

SOUPE AUX POTIMARRONS

Ingrédients pour 4 litres de soupe:

2 potimarrons
4 grosses pommes de terre
2 oignons hachés
4 gousses d'ail
10 cl. de crème fraîche
1 cac de curry
2 cubes de bouillon de poule
sel
poivre



SOUPE AUX POTIMARRONS

Préparation :

Laver soigneusement les 2 Potimarrons et coupez-les en 4. Enlevez les graines et le 'foin' qui se trouve à l'intérieur. Coupez la queue et le pédoncule puis Débitez vos potimarrons en petits morceaux avec la peau. Epluchez vos pommes de terre et vos oignons et débitez les également en morceaux. Epluchez et dégermez l'ail avant de le couper en morceaux. Dans une marmite faites revenir vos oignons et ajoutez les légumes et laissez cuire a feu moyen en remuant de temps en temps pendant 4 à 5 minutes avant de couvrir d'eau. Assaisonnez et laissez cuire une bonne demi-heure.



SOUPE AUX POTIMARRONS

Préparation :

Au bout d'une demi-heure, utilisez votre
INSTRUMENT MAGIQUE :

Le MIXEUR ELECTRIQUE !!!

Eh oui c'est plus facile pour faire une
soupe !!

Une fois votre soupe mixée, refaites la
cuire pendant encore 5 ou 10 minutes à
feu doux après avoir versé la crème
fraiche et rectifié l'assaisonnement.



SOUPE AUX POTIMARRONS

Et voilà !!

Il ne vous reste plus qu'à dresser et surtout à déguster.

Ici j'ai ajouté un peu de persil et de gruyère pour la présentation.

Simple, pas cher, délicieux...

ELLE EST PAS BELLE LA VIE ?...



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES
SUR LE SITE INTERNET

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...