



SOUPE DE POTIMARRON

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 600 g de potimarrons
- 40 g de beurre
- 75 ml de lait bouillant
- 200 ml de crème 15%
- Noix de muscade
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1.
 - Coupez en petits dés le potimarron
 - Dans une cocotte faire fondre le beurre
2.
 - Ajoutez ensuite le potimarron et laissez étuver jusqu'à ce que la chair commence à se défaire
 - Versez le lait bouillant dans la cocotte
3.
 - Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade puis laissez cuire 30 min à feu doux
 - Ajoutez 200 ml de crème liquide 15% puis mixez

TEMPS DE PRÉPARATION : 18 MIN
CUISSON : 30 MIN
TEMPS TOTAL : 48 MIN

