

Soupe au potiron

pour 6 personnes

- 600g de potiron
- 500ml d'eau
- 2 petits Carrés Frais (50g)
- du sel et du poivre



■ *Une soupe onctueuse qui vous réconciliera avec le potiron si vous ne l'appréciez pas.*

■ Détaillez le potiron en cube, plongez dans l'eau salée, à ébullition faites cuire 15-20 minutes

■ Poivrez, ajoutez les carrés frais puis mixez la préparation. Continuez la cuisson pendant 3 minutes.

Servir: Bien chaud

Variation : Vous pouvez utiliser des portions de fromage fondu à la place du carré frais.

Conseils

Vous pouvez rajouter une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse pour plus d'onctuosité