

Crème de citrouille



Ingrédients :

- 1 kg de citrouille
- 1/2 litre de lait
- 1 petit verre d'eau
- 1 noix de beurre
- Une pincée de sel
- Une dizaine de baies rouges
- 1 mixer
- 1 couteau et 1 économe



1

Demande à un adulte de t'aider à couper la citrouille en gros morceaux et à l'éplucher.



2

Coupe la citrouille en gros cubes.



3

Verse la citrouille dans une grande casserole et ajoute l'eau et le lait. Fais cuire la citrouille 30 à 40 minutes.



4

Sépare la citrouille du bouillon de cuisson. Réserver l'eau de cuisson.



Citrouille



Eau de cuisson

Crème de citrouille suite

5

Mixe la citrouille jusqu'à l'obtention d'une purée.



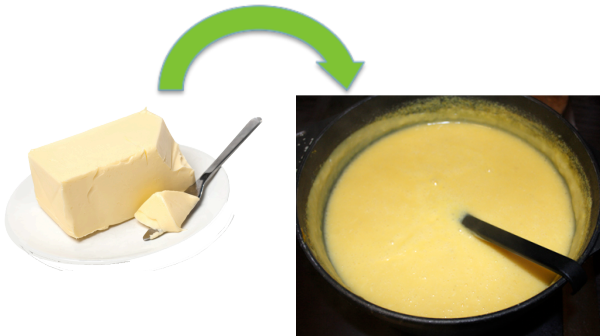
6

Ajoute régulièrement une partie du bouillon de cuisson pour liquéfier la crème de citrouille. La soupe est prête lorsqu'elle est bien crémeuse.



7

Ajoute une noix de beurre et donne un dernier coup de mixer.



8

Verse la crème de citrouille dans les bols et ajoute quelques baies roses.

