

Soupe à la citrouille d'Halloween



Ingrédients :

- Une citrouille à creuser pour Halloween
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Une pincée de sel
- Eau
- Une cuillère à glace ou une grosse cuillère permettant de creuser la citrouille
- 1 mixer



1

Découpe le haut de la citrouille comme pour faire un chapeau.



2

Creuse l'intérieur de la citrouille, conserve la chair et garde la citrouille pour les décorations d'Halloween.



3

Verse la chaire de la citrouille dans une casserole et ajoute l'eau jusqu'à recouvrir les morceaux. Fais cuire la citrouille 30 à 40 minutes.



4

Sépare la citrouille de l'eau de cuisson. Réserver l'eau de cuisson pour la suite.



Citrouille



Eau de cuisson

Soupe à la citrouille d'Halloween suite

5

Mixe la chaire de citrouille.



6

Ajoute régulièrement une partie de l'eau de cuisson pour liquéfier la soupe à la citrouille.



7

Ajoute 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.



8

La soupe à la citrouille d'Halloween est terminée, il ne reste plus qu'à la déguster le soir d'Halloween !

