

Soupe dans la citrouille !



Ingrédients :

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



1

Lave la citrouille puis 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

Epluche les pommes de terre et coupe les en petits morceaux.



4

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



Soupe dans la citrouille ! suite

5

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



Citrouille et
pomme de terre



Eau de cuisson

6

Mixe la citrouille et la pomme de terre en ajoutant progressivement une partie de l'eau de cuisson. Attention, la soupe ne doit pas être trop liquide, n'ajoute pas trop d'eau de cuisson !



7

Ajoute 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse à ta soupe et donne un dernier tour de mixer.



8

Réchauffe la soupe à feu doux sans cesser de tourner avec une cuillère.



9

A la dernière minute, verse la soupe dans la citrouille vide. Tu peux ajouter quelques baies roses pour décorer

