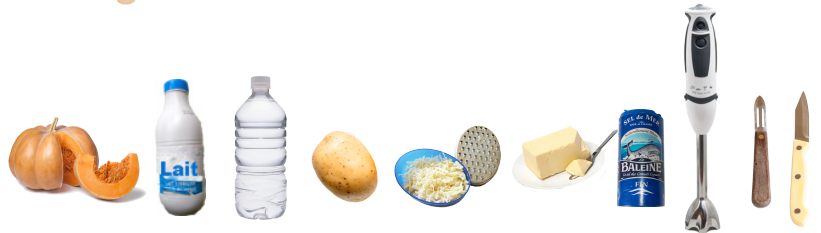


Soupe de potiron



Ingrédients :

- 500 g de potiron
- 1/4 litre de lait
- 1/2 petit verre d'eau
- 2 pommes de terre
- 40 g de fromage râpé
- 1 noix de beurre
- Une pincée de sel
- 1 mixer
- 1 couteau et 1 économe



1

Demande à un adulte de t'aider à couper le potiron en gros morceaux et à l'éplucher avec un économe.



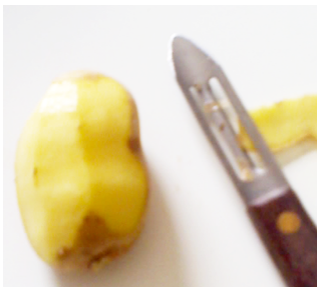
2

Coupe le potiron en gros cubes.



3

Epluche les pommes de terre avec l'économe.



4

Coupe les pommes de terre en petits cubes.



Soupe de potiron suite

3

Mets le potiron et les pommes de terre 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 et
pommes de terre*



Eau de cuisson

5

Mixe la citrouille et la pomme de terre pour obtenir une purée.



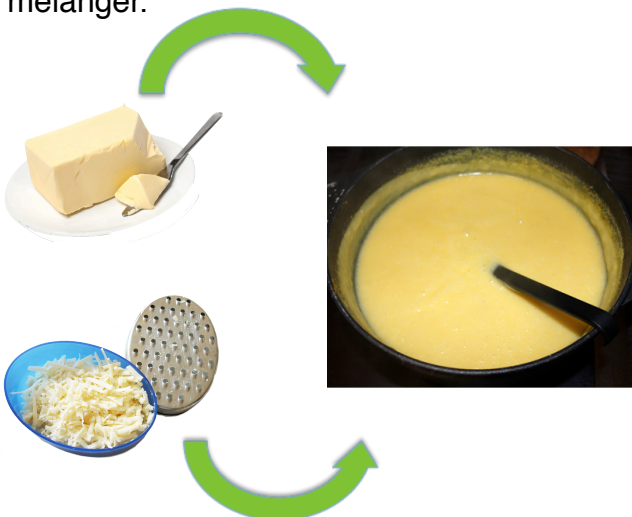
6

Ajoute régulièrement une partie du bouillon de cuisson en continuant de mixer. Arrête lorsque la soupe à la consistance qui te convient.



7

Ajoute une noix de beurre et le fromage râpé et tourne avec une cuillère pour bien mélanger.



8

Verse la crème de citrouille dans les bols et ajoute quelque baies rose.

