

Simon veut des pâtes, mais il doit manger de la soupe de potiron ! Et en dessert, une part de fondant au chocolat l'attend, miam !

La soupe de potiron

Ingrédients :

(pour 8 personnes)

1 potiron (environ 1 kg)

2 pommes de terre

1 carotte

1 verre de lait

ou 2 cuillères à soupe de crème fraîche

beurre

sel

poivre

1. Laver, éplucher et couper en gros dés les légumes.
Coupez la pulpe du potiron en morceaux, en éliminant bien tous les pépins.
2. Dans une cocotte, faire fondre le beurre et ajouter les légumes, les faire dorer légèrement.
3. Verser de l'eau jusqu'à couvrir tous les légumes, saler et poivrer.
Au premier gros bouillon, baisser la flamme et laisser mijoter à feu doux pendant 35 à 40 minutes.
4. Puis mixer l'ensemble avec plus ou moins de liquide selon votre goût.

