

Soupe au potiron

Ingrédients

- 1 petit potiron
- 2 carottes
- 1 blanc de poireaux
- 2 oignons
- 1 pomme de terre
- 1 gousse ail
- Eau
- Sel
- Beurre

Préparation

- Découper le sommet du potiron (un peu comme un couvercle).
- Creuser avec une cuillère pour dégager la chair sans trouser le potiron.
- Laver, éplucher puis couper tous les légumes en gros morceaux.
- Faire cuire le tout dans un peu de beurre, puis mouiller à l'eau ensuite ajouter le sel.
- Laisser cuire 25 minutes à petit feu.
- Mixer le tout.
- Pour présenter la soupe, verser la dans le potiron, qui vous servira de soupière, sans oublier le couvercle.