

SOUPE DE POTIMARRON

🕒 40 MINUTES 🍴 4 PERSONNES 🥄 FACILE

INGRÉDIENTS

1 Kg de potimarron

2 gousses d'ail

Sel

Eau

Graines de courge

PRÉPARATION

-01-

Coupez le potimarron en morceaux après avoir enlevé les pépins, mais sans l'avoir épluché.

-02-

Le mettre dans une casserole, recouvrir d'eau sans dépasser la hauteur du potimarron et faire cuire à basse température.

Ajoutez l'ail écrasé et le sel en fin de cuisson.

-03-

Mixez le tout, ajouter quelques graines de courge sur le dessus puis servir chaud.

Régalez-vous !



ENTRÉE