

# RECETTE

## LA SOUPE A LA CITROUILLE



### Ingrédients :

- 1 gros morceau de citrouille
- (ou potiron)
- des pommes de terre
- 2 oignons
- un peu de ciboulette
- du gros sel



### Ustensiles :

- 1 éplucheur et un couteau
- 1 cocotte ou un fait-tout
- 1 mixeur plongeant



### Recette :

1. Eplucher la citrouille, les oignons, et les pommes de terre.
2. Couper la citrouille, les oignons et les pommes de terre en petits morceaux .
3. Mettre les morceaux dans la cocotte. On peut les faire revenir avec un peu d'huile d'olive et/ou de beurre.
4. Recouvrir d'eau froide.
5. Saler.
6. Laisser cuire 20 minutes à feu doux à partir du moment où l'eau bout.
7. Mixer avec un robot plongeant.
8. Ajouter la ciboulette coupée aux ciseaux.
9. Au moment de servir on peut rajouter un peu de crème fraîche et couper un peu de ciboulette sur la soupe.



C'EST PRÊT !!!