

Soupe de Potiron

Ingrédients 6 personnes:

¼ de potiron ou la moitié selon les goûts et les appétits !

8 pommes de terre

2 cubes de bouillon de volaille

200gr de crème fraîche

Persil, poivre et sel



Enlever la peau et la partie filandreuse du potiron pour ne conserver que la pulpe.

Couper celle-ci grossièrement en gros morceaux.

Eplucher les pommes de terre et les couper en 4.

Faire cuire à la vapeur potiron et pommes de terre dans l'autocuiseur ; c'est plus facile et rapide qu'à l'eau.

Laisser cuire 10 minutes, le potiron et les pommes de terre.

Dans un grand récipient porter à ébullition 3 à 4 litres d'eau.

Y mettre les 2 cubes de bouillon.

Passer ensemble au mixeur le potiron et les pommes de terre en ajoutant régulièrement du bouillon chaud

Remettre le mélange ainsi obtenu dans une casserole ou un fait-tout.

Laisser cuire encore quelques minutes, y mettre sel et poivre.

Ajouter peu à peu la crème fraîche en remuant très doucement, sans cuire.

Laisser reposer 3 minutes.

Servir dans une jolie soupière avec du persil grossièrement haché.

La soupe doit être bien épaisse.

<http://chezarmony.cheklablog.com/soupe-de-potiron-a117968874>