



Soupe à la citrouille

Ingrédients :

1 kg de  citrouille

2  pommes de terre

1  oignon

 eau

 sel, poivre


 Huile d'olive

Ustensiles :

 Une cocotte

 Un mixeur

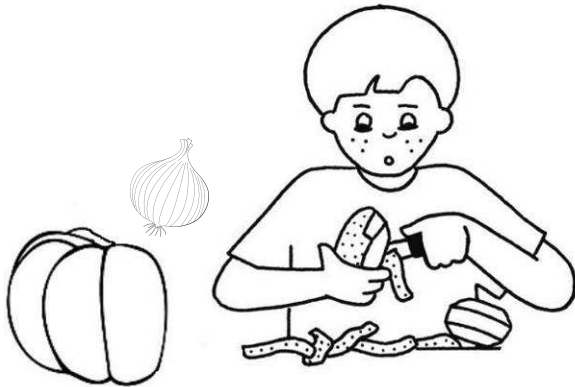
 Une cuillère

 Un couteau économe

 Un couteau

 Des plaques chauffantes

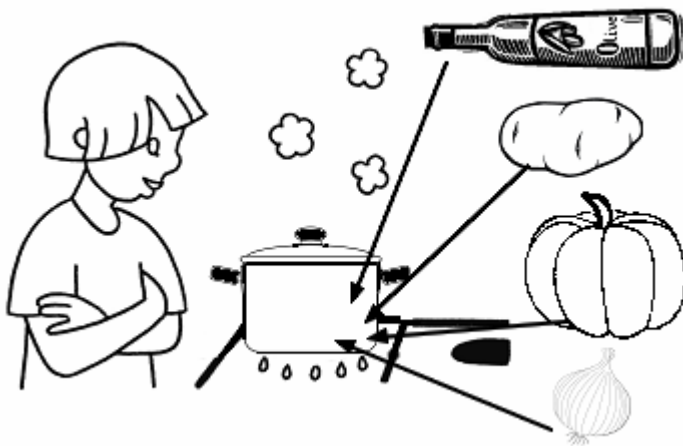
Préparation :



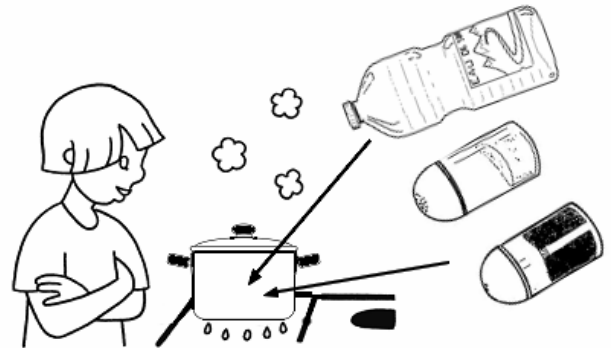
1. Eplucher la citrouille, l'oignon et les pommes de terre.



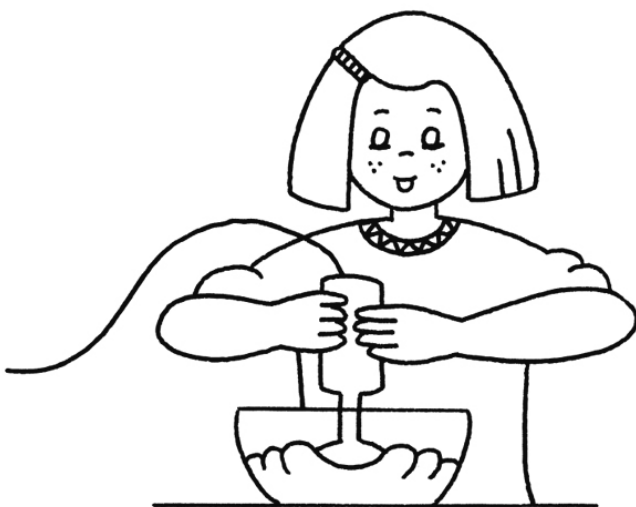
2. Couper en morceaux la citrouille, l'oignon et les pommes de terre.



3. Faire revenir dans l'huile d'olive les morceaux de citrouille, de pomme de terre et d'oignon.



4. Lorsqu'ils sont bien dorés, recouvrir d'eau et assaisonner avec le sel et de poivre. Fermer la cocotte minute et cuire 10 minutes à partir du chuchotement de la soupape.



5. Passer les légumes au mixeur et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Bon appétit !