

La recette de la soupe d'Halloween



Ingrédients :

- 1 kg de légumes orange (courges, carottes)
- 2 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- de l'eau
- 1 cuillère à café de sel
- de la crème selon les goûts



- 1- Éplucher et couper les légumes en morceaux.
- 2- Rincer les légumes sous l'eau froide.
- 3- Mettre les légumes dans une cocotte.
- 4- Couvrir les légumes avec de l'eau.
- 5- Porter à ébullition.
- 6- Ajouter le cube de bouillon et le sel.
- 7- Laisser cuire 45 minutes environ.
- 8- Mixer le tout.
- 9- Ajouter de la crème si vous le souhaitez.