

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation	10	minutes
Temps de cuisson	20	minutes
Temps de réfrigération		minutes

Potages

MA RECETTE



Soupe au potiron

Il me faut

- 1 kg de potiron
- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- 2 pommes de terre
- 100 g de crème fraîche
- 50 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

La recette

Eplucher et couper en petits morceaux le potiron, le poireau, les pommes de terre et l'oignon.

Verser 75 cl d'eau dans votre cocotte.

Mettre tous les légumes dans le panier à cuisson vapeur de la cocotte-minute et le poser sur son support. Saler et poivrer.

Fermer et faire monter en pression la cocotte, quand elle chuchote, laisser cuire 20 mn à feu doux.

Mixer l'ensemble.

Ajouter la crème fraîche et servir accompagné d'une coupelle de gruyère râpé.