










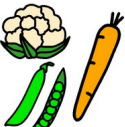





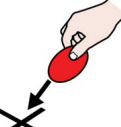
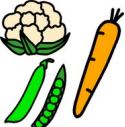

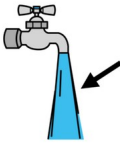

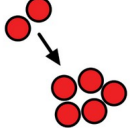








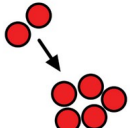



LA la	 recette	DE de	LA la	 soupe	AU au	 potiron			
 je	 peler	LES les	 carottes	+	LE les	 potiron	+	L' l'	 oignon
+	LES les	 pommes de terre	.						
 je	 coupe	LES les	 légumes	.					
 je	 rince	LES les	 légumes	.					 je
 je	 mettre	LES les	 légumes	DANS dans	UNE une	 casserole	AVEC dans	DE dans	L' l'
 eau	.								

 j'	 ajoute	UN un	 bouillon	+	UNE un	 cuillère	DE dans	 sel	.
 bouillir	 45 minutes	.							.
 je	 mixe	.							.
 j'	 ajoute	DE de	LA la	 crème	.				.