

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Soupe au potiron



Pour 4 personnes :

- 1,2 kg de potiron
- 1 blanc de poireau
- 1 cube de bouillon de poule
- 6 dl d'eau
- 30 g de beurre
- Sel, poivre
- 2 c. à soupe de crème fraîche

Epluchez le potiron et coupez-le en dés. Coupez en tronçon le blanc de poireau. Diluez le cube de bouillon de poule dans l'eau.

Dans la cocotte minute (j'utilise la clipso contrôl de Seb), faites suer au beurre le blanc de poireau sans qu'il colore. Ajoutez le potiron, l'eau, le sel et le poivre.

Faites cuire 18 min (ou 23 min avec une cocotte classique) dès que la vapeur s'échappe en baissant le feu.

Mixez la soupe, ajoutez la crème fraîche et servez-la chaude accompagnée de petits croûtons grillés.