**LA SOUPE DE POTIRON**

**Préparation**

* 1 Epluchez tous les légumes, les laver et les découper en gros cubes pour les [pommes de terre](http://www.motoculture-jean.fr/pomme-de-terre.html), potiron et [carottes](http://www.lafermedesanimaux.com/carotte.html), pour l'[oignon](http://www.amazon.fr/oignon.html) et le poireau les émincer grossièrement.
* 2 Dans une [cocotte](http://www.delamaison.fr/cocotte.html), fondre le beurre et ajoutez les légumes, les faire dorer légèrement.
* 3 Versez de l'eau jusqu'à couvrir tous les légumes, ajoutez le cube de bouillon, salez, poivrez.
* 4 Au premier gros bouillon, baissez le feu et laisser mijoter à feu doux pendant environ 35 à 40 minutes.
* 5 Au bout de ce temps mixez l'ensemble avec plus ou moins de liquide selon votre goût.
* 6 Ajoutez le persil haché et la crème.  
  Servez accompagné d'une coupelle de gruyère râpé.

**Ingrédients**

1,5 kg de potiron.

1 oignon.

1 blanc de poireau.

3 carottes.

2 pommes de terre.

100 gr de crème liquide.

50 gr de beurre.

50gr de gruyère râpé.

persil,sel,poivre