

Soupe de potimarron rôti à l'ail et au cumin

Pour 4 personnes

1 gros potimarron (1.3kg)

2 gros oignons

4 gousses d'ail

2 cuil café bombées de graines de cumin

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1.2 Litres de bouillon de poulet

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez, évidez et coupez le potimarron en morceaux. Epluchez et émincez les oignons et les gousses d'ail.

Dans un grand saladier mélangez les morceaux de potimarron d'oignon et d'ail avec l'huile d'olive et les graines de cumin. Etalez le tout sur une ou deux plaque(s) de four recouverte(s) de papier cuisson, et enfournez à 200°C pendant 20 minutes (si vous utilisez 2 plaques, changez-les de position à mi cuisson)

Préparez 1 litre de bouillon de poulet chaud. (Eau bouillante+1 cube de bouillon)

Quand les légumes sont cuits, mixez-les avec le bouillon pour obtenir un velouté et servez accompagné de croutons, morceaux de fromages....