Soupe de potimarron

Difficulté : Très facile
Coût : Bon marché
Temps de préparation : **10 min**
Temps de cuisson : **20 min**

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

50g de beurre
Noix de muscade
Sel, poivre du moulin
1/2 l de lait
1 potimarron frais

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 :

Faire chauffer le lait, salé, poivré dans une casserole, ajouter quelques rapes de noix de muscade.

ÉTAPE 2 :

Une fois le lait bouillant, ajouter les morceaux de potimarron préalablement lavés, épluchés et coupés en petits morceaux.

ÉTAPE 3 :

Attendre la réébullition et baisser le feu pour obtenir un petit bouillon.

ÉTAPE 4 :

Quand le potimarron est cuit, éteindre le feu et mixer le mélange pour qu'il soit bien homogène. Si toutefois il est épais, ajouter un peu d'eau pour le liquéfier. Une fois le mélange homogène obtenu, vous pouvez y ajouter une noix de beurre pour lier le tout.

ÉTAPE 5 :

Servir chaud, possibilité d'accompagner avec des croûtons de pains faits maison. Voilà, bon appétit !

CONSEILS

Il est vrai que ma recette est un dérivé de celles existantes déjà mais elle vaut l'attention de tout le monde !