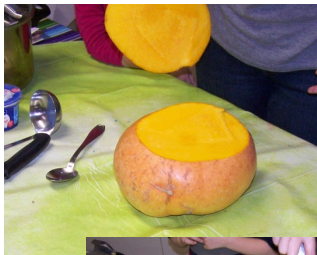


# LA SOUPE LA CITROUILLE

Eplucher et couper les légumes en morceaux.



Ouvrir la citrouille, la vider et gratter la chair à l'intérieur.



Mettre les légumes à cuire dans la cocotte minute fermée avec de l'eau et un cube de bouillon, puis quand c'est cuit, mixer.



Pour finir, remettre la soupe dans la citrouille vide (c'est une soupière originale !) ...puis déguster après avoir assaisonné et ajouté selon le goût de chacun de la crème fraîche ou des croutons (maîtresse avait oublié le fromage râpé ...).

