

La soupe à la citrouille

INGRÉDIENTS :

- 1 CITROUILLE
- 5-6 POMMES DE TERRE
- 3 BELLES CAROTTES
- 1 GROS OIGNON



RECETTE :

1/ VIDER LA CITROUILLE POUR EN RÉCUPÉRER LA CHAIRE. EPLUCHER LES POMMES DE TERRE, LES CAROTTES ET L'OIGNON.

2/ FAIRE REVENIR LES LÉGUMES DANS UNE COCOTTE AVEC UN PEU D'HUILE AU FOND PUIS RECOUVRIR D'EAU. SALER ET POIVRER. LAISSER MJOTER JUSQU'À CE QUE LES LÉGUMES SOIENT MOUS.

3/ MIXER LE TOUT ET AJUSTER LE SEL ET LE POIVRE.

DÉGUSTER BIEN CHAUD !!!

