



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Soupe veloutée de potimarron

Le temps commence à rafraichir et un bon bol de soupe fait plaisir. Voici une délicieuse recette automnale de velouté de potimarron. Pour cette recette, vous pouvez remplacer le potimarron par du potiron classique mais vous n'aurez pas ce petit goût de châtaigne propre au potimarron.



INGREDIENTS : 6-8 personnes

1 potimarron moyen
2 oignons
2 c à s de beurre
2 cubes de bouillon de poule
3 pommes de terre
100 ml de crème
Sel, poivre.

PREPARATION :

Eplucher le potimarron et le débarrasser de ses graines et filaments, le détailler en morceaux. Eplucher l'oignon et le couper en morceaux. Eplucher les pommes de terre et les couper également en morceaux.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et y faire blondir légèrement l'oignon. Ajouter le potimarron et les pommes de terre. Couvrir d'eau. Ajouter les cubes de bouillon.

Laisser mijoter environ 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Mixer.

Assaisonner de sel et poivre. Ajouter la crème.
Servir bien chaud.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>