



Soupe au potiron



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

300 grammes de légumes pour soupe au potiron

1 tomate

1 oignon

1 l de bouillon de légumes

1 décilitre de crème

huile d'olive

ail

noix de muscade

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Pelez et épépinez les tomates et coupez-les en morceaux.
- 2.** Découpez l'oignon et l'ail en petits morceaux.
- 3.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'oignon et l'ail.
- 4.** Ajoutez les légumes pour la soupe au potiron et les morceaux de tomates.
- 5.** Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.
- 6.** Laissez mijoter un moment.
- 7.** Ajoutez le bouillon de légumes et laissez cuire pendant 20 minutes.
- 8.** Servez la crème séparément.