

Soupe à la citrouille



Ingrédients :

200 g de citrouille

2 pincées de noix de muscade

Sel

Eau

12 cl de Crème

Réalisation :

1. Faire cuire pendant environ 20mn à la cocotte les morceaux de citrouille pelés avec de l'eau (ne pas recouvrir tout à fait des morceaux de citrouille, laisser « une marge »).

2. Rajouter de la crème fraîche, du sel et la noix de muscade et mixer le tout.

3. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

1



2

