

Soupe de potimarron

Ingrédients :

- Potimarron
- 3 oignons
- Huile d'olive
- 2 cubes de bouillon de poule
- Sel
- Poivre
- Sucre
- 10 cl de crème fraîche



Préparation :

ETAPE 1

Lavez et coupez en gros cubes le potimarron non épluché.

Réservez quelques cubes que vous devez éplucher et couper plus petit. Réservez-les dans un bol pour la suite.

Coupez grossièrement les oignons.

ETAPE 2

Dans une marmite, faire dorer les oignons dans l'huile d'olive.
Y ajouter les morceaux de potimarron et les 2 cubes de bouillon.

Couvrez le contenu de la marmite d'eau chaude.

Laisser cuire 20 min ...

ETAPE 3

Dans une poêle : faire rôtir les petits cubes de potimarron avec de l'huile d'olive et y ajouter un peu de sucre pour les faire caraméliser.

ETAPE 4

Mixer le contenu de la marmite et ajoutez un peu de et de poivre.

ETAPE 5

Suggestion de présentation : Mettre la soupe dans les assiettes et au centre, y ajouter les dés de potimarrons caramélisés. Y ajouter un trait de crème fraîche comme décoration.