

LA SOUPE DE POTIMARRON

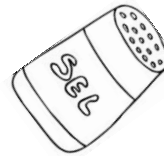
Ingrédients :

- un beau potimarron
- 1/2 oignon
- de l'eau
- du sel
- 3 ou 4 petits fromages fondus



Pour réaliser une bonne soupe au potiron, il faut :

Couper le potiron en petits morceaux et disposer le tout dans une grande casserole avec un oignon haché.



Verser de l'eau, suffisamment pour couvrir le potiron découpé.

Ajouter du sel.

Faire cuire pendant 20 à 30 minutes environ.



Ajouter les fromages fondus.

Lorsque c'est cuit, mixer le tout.

Et voilà, la soupe est prête !

VARIANTE : on peut aussi ajouter des châtaignes décortiquées avant la cuisson.