Soupe de Potiron

Un réconfort pour l’hiver



Ingrédients:

- Potiron 1,5 Kg

- 3 Pommes de terre
- 4 Carottes
- Crème liquide 20 cl
- Beurre 50 gr
- Sel
- Poivre du Moulin
- Noix muscade râpée
- Copeaux de parmesan
- Bresaola émincé
- Gruyère râpé (facultatif)

Ustensiles:

- Cocotte minute ou faitout
- Plongeur

Préparation:

- Couper les légumes en gros cubes
- Faire cuire dans 1 litre d’eau 15 mn à la cocotte minute
- Enlever la moitié de l’eau mais la garder
- Mixer le tout et ajuster la consistance avec l’eau enlevée
- Ajouter sel, poivre et noix muscade
- Mettre le beurre et la crème liquide
- Servir la soupe accompagnée de copeaux de parmesan, d’émincés de Bresaola et de gruyère râpé pour les plus gourmands

Bon appétit !