

SOUPE A LA CITROUILLE

INGREDIENTS

- 500g citrouille
- 6 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50cl eau ou lait
- 6 portions de vache qui rit
- sel ,poivre
- un peu de beurre

USTENSILES

- un couteau
- une planche à découper
- un saladier
- une cocotte
- une louche
- un mixeur

1-Couper les légumes.

2-Faire sauter les dés de citrouille,les pommes de terre,l'oignon et l'ail dans le beurre.

3-Ajouter l'eau ,le sel et le poivre.

4-Faire cuire pendant 20 minutes .

5-Mixer le tout.

6-Ajouter la crème fraîche.

