

SOUPE AU POTIRON

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1kg potiron
2 carottes
3 oignons
2 tiges de celeri
2 gousses d'ail
1l eau
1 cube de bouillon volaille
1 feuille de laurier
2 branches de thym
poivre
sel

PRÉPARATION

Faites bouillir l'eau avec le cube de bouillon. Coupez les légumes.

Ajoutez-les au bouillon. Ajoutez le laurier et le thym.

Cuisez sur un feu doux pendant 30 minutes. Sortez le laurier et le thym.

Mixez la soupe et assaisonnez avec poivre et sel.

Si vous souhaitez, vous pouvez ajouter du Philadelphia, les cubes de jambon ou du fromage frais.

Recette d'Infraligne Dendermonde

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

74 Kcal

BON APPÉTIT !