



SOUPE DE POTIRON AU CHÈVRE FRAIS



4 pers.



30 min



20 min



INGRÉDIENTS

1 kg de potiron

100 g de carottes

1 cube de bouillon de volaille

50 cl d'eau

4 brin de ciboulette

150 g de fromage de Chèvre frais pour Préparation

Sel

1 pincée de sucre en poudre

PRÉPARATION

Pelez le potiron. Retirez les graines au centre et coupez la chair en gros dés. Pelez et coupez les carottes en tronçons. Faites cuire dans l'eau le potiron et les carottes avec un cube de bouillon de volaille pendant environ 20 min à 50 min sur feu normal. Salez puis sucrez à votre convenance. Passez la soupe. Ajoutez le fromage frais par dessus, une fois la soupe servie, puis décorez avec de la ciboulette.

ASTUCES

Ajoutez des noix ou des châtaignes pour une touche gourmande !

