

## 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 !

