



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POTAGE AU POTIMARRON

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 30 mn

• INGREDIENTS •

- ✓ 1,5 kg de potimarron
- ✓ 2 oignons doux
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile
- ✓ 25 cl de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ Sel et poivre

• PREPARATION •

1. Lavez le potimarron et découpez-le en gros cubes. Epluchez et émincez les oignons.
2. Épluchez la gousse d'ail et écrasez-la dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir les oignons.
3. Ajoutez les cubes de potimarron, la gousse d'ail.
4. Couvrez la casserole et laissez cuire sans liquide pendant 10 minutes. Pour que le potimarron rende une partie de son eau à feu doux.
5. Retirez le couvercle, versez 1 l d'eau. Émiettez le cube de bouillon, salez, poivrez
6. Laissez cuire 20 minutes à feu doux.
7. Au bout de ce temps, ajoutez 20 cl de crème et mixez pour obtenir une préparation veloutée.

