

Soupe au potiron

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg potiron
- 1 noix margarine
- 1 l lait
- 2 pommes de terre

Epluchez et couper le potiron et les pommes de terre en dés. Mettez dans une grande casserole, sur feu doux, avec une noix de beurre ou de margarine et un verre d'eau. Couvrez et laissez cuire une demi-heure.

Mixez le potiron et les pommes de terre. Ajoutez-y le lait, le sel et le poivre. Laissez bouillir doucement 20 minutes.

CONSEILS: - une fois le lait ajouté, ne couvrez pas, sinon le lait déborderait très facilement. - n'oubliez pas quelques pincées de persil haché sur le potage au moment de servir.

Classification: entrée chaude/soupe (plat)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo