



Cuisine et
dépendances

Pumpkin soup'



Un peu de chaleur en ce début de semaine pluvieux en commençant avec la soupe de la semaine : une soupe au potimarron, mais pas seulement : on y trouve aussi des carottes, des oignons, des pommes de terre, de la tomate et un poivron. Ce petit mix de légumes est plutôt bien assorti et est savoureux avec sa petite touche de curry.

Ingrédients (pour 2 L de soupe) :

- 1 potimarron
- 2 oignons
- 1 poivron
- 2 carottes
- 2 pommes de terre moyennes
- 1 conserve de tomates concassées (400 g)
- 1 gousse d'ail
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 pincée de curry
- sel et poivre

Préparation :

Remplir d'eau une cocotte minute et porter sur feu moyen.

Peler et couper les légumes frais en morceaux réguliers.

Quand l'eau commence à bouillir, plonger le bouillon cubes puis ajouter les légumes en dés. Ajouter

la tomate en conserve.

Laisser cuire entre 20 et 30 minutes, les légumes doivent être fondants.

Mixer le tout très finement. Saler et poivrer en fin de cuisson, finir par une touche de curry.

Servir bien chaud.

Le 02 Novembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/11/02/19404375.html>