

Soupe au potimarron



25 min



40 min



sans



sans



6

- 1 potimarron
- 1 gros oignon jaune
- 1 carré de bouillon au poulet dégraissé
- 1 à 2 cuillères à café de gros sel
- Quelques feuilles de coriandre



1 Coupez le potimarron sans enlever la peau ; enlever les graines

2 Epluchez et coupez l'oignon en morceaux

3 Dans une casserole, mettez les morceaux de potimarron avec l'oignon, recouvrir d'eau et ajouter le cube ; salez avec du gros sel (1 à 2 cuillères à café).

4 Faire cuire à feu fort jusqu'à ébullition puis doucement pendant 25 minutes ;

5 Mixer votre velouté ; servir et ajouter de la crème et quelques feuilles de basilic ou coriandre ou persil ;