



Soupe de potimarron

Proposée par Marie-Hélène Boileau

Ingrédients :

- 1 potimarron
- 3 branches de céleri
- 1 boîte de pulpe de tomate
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- sel, poivre, badiane
- Huile d'olive



Recette :

- Dans une cocotte faire dorer l'oignon haché avec l'ail.
- Ajouter les morceaux de potimarron et les faire revenir sur toutes les faces.
- Ajouter 1 l d'eau puis la badiane, le céleri coupé en morceaux, la pulpe de tomates.
- Faire cuire pendant ? (Je fais ça au pif !)
- Mixer, rajouter un peu d'eau si la soupe est trop épaisse.
- Variante : ajouter 1 cs de curry, 1 boîte de lait de coco, 100g de lentilles corail.

Bon appétit !