

Crousti-soupe au potiron

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

20 min



CUISON

25 min

INGRÉDIENTS

700 g de potiron, de courge butternut ou de potimarron

3 carottes

1 oignon

2 gousses d'ail

30 g de beurre

1 cube de bouillon de légumes ou de volaille

4 brins de thym

6 brins de persil

20 cl de lait

1 citron

Sel et poivre

POUR SERVIR

Croûtons

100 g de poitrine fumée en lardons

200 g de comté en cubes

Pelez le potiron, retirez les graines et coupez-le en morceaux. Pelez les carottes et coupez-les aussi.

Mettez les légumes dans une casserole avec l'oignon et l'ail émincés, le beurre, le cube de bouillon et le thym. Recouvrez d'eau et salez un peu. Faites cuire 25 min à petits bouillons.

Mixez longuement les légumes avec les feuilles de persil, le lait et assez de leur eau de cuisson pour obtenir une consistance de velouté comme vous l'aimez. Vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez un léger trait de citron. Servez la soupe avec la ou les garnitures de votre choix.

CONSEIL

Si vous comptez passer la soupe au moulin à légumes au lieu de la mixer, vous n'êtes pas obligé de peler le potiron.

N'hésitez pas à remplacer 300 g de potiron par de la patate douce, ces légumes s'harmonisent bien.

