

Soupe de potimarron

Très facile – Temps de préparation : 10 min – Temps de cuisson : 30 min

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de potimarron
- 2 gousses d'ail
- Sel
- Huile à la truffe

Etapas de préparations :

- 1) Rincez le potimarron et coupez-le en gros morceaux, sans l'éplucher. Retirez les pépins. Pelez les gousses d'ail.
- 2) Plongez dans une casserole d'eau à hauteur les morceaux de potimarron. Portez à ébullition et laissez cuire à feu très doux, 30 mn environ. Ajoutez l'ail écrasé et salez en toute fin de cuisson.
- 3) Retirez la casserole du feu et mixez le potimarron en ajoutant plus ou moins d'eau de cuisson, selon que vous aimez le velouté plus ou moins souple.
- 4) Ajoutez un trait d'huile parfumée à la truffe. Servez.