

Potage au Potiron aux Petites Boulettes



Pour 8 personne(s)

Temps de préparation: 20 louches

Ingrédients:

- POTIRON (S)	1.5 kg
- OIGNON (S)	1
- BEURRE DE CUISSON	30g
- BOUILLON DE POULE	2 cubes
- LAIT	1/4 litre
- PETITES BOULETTES SURGEL.	selon votre goût
- SEL	
- POIVRE	
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe par assiette
- PAPRIKA	

Recette:

- Nettoyez et coupez le potiron en gros dés.
- Emincez grossièrement l'oignon.
- Dans un grosse casserole, faites fondre du beurre de cuisson et faites-y revenir l'oignon.
- Ajoutez ensuite les dés de potiron et couvrez au 3/4 d'eau puis ajoutez les cubes de bouillon et le lait.
- Salez, poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 45 minutes.
- Passez enfin au mixer.
- Ajoutez les boulettes surgelées. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez accompagnez d'une c à soupe de crème et d'un peu de paprika.