

## Potage de Potiron et Fêta Émietlée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 in

### Ingrédients:

- POTIRON(S)	1.5 kg
- OIGNON(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	30g
- BOUILLON DE POULE	2 cubes
- LAIT	1/4 litre
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez et coupez le potiron en gros dés.
- Emincez grossièrement l'oignon.
- Dans une 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.
- Coupez la fêta à petits dés et poivrez.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez accompagné de fêta émietlée.

### Remarque:

Pour 20 louches

