

SOUPE DE POTIRON

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- POTIRON(S)	1.5 kg
- BEURRE	40 g
- BOUILLON DE POULE	1 litre
- LAIT	3/4 litre
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Epluchez le potiron, enlevez les graines et coupez-le en dés
- Faites-les revenir dans le beurre chaud
- Mouillez de bouillon, assaisonnez et laissez cuire pendant 1 heure environ
- Passez au mix-soup et ajoutez le lait bouillant
- Délayez le jaune d'oeuf dans la crème et joignez le tout, hors du feu, au potage
- Saupoudrez de persil haché