

Potage au Potiron et aux Tomates

*Pour 10 personne(s)
Temps de préparation: 1 heure*

Ingrédients:

- POTIRON (S)	1.2 kg
- TOMATE (S)	600g
- OIGNON (S)	2 petits
- POMME (S) DE TERRE	1
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- THYM	
- BOUILLON DE VOLAILLE	600 ml (1 cube)
- CREME FRAICHE	selon votre goût
- GRUYERE RAPE	selon votre goût

Recette:

- Nettoyez et coupez le potiron en gros dés.
- Pelez les tomates et concassez-les.
- Pelez et coupez la pomme de terre.
- Emincez grossièrement les oignons.
- Dans un grosse casserole, faites fondre du beurre de cuisson et faites-y revenir les oignons.
- Ajoutez ensuite les autres légumes et arrosez le tout d'eau avec le cube de bouillon.
- Salez, poivrez et ajoutez un peu de thym.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 45 minutes.
- Passez enfin au mixer.
- Servez accompagnez d'une c à soupe de crème et éventuellement de gruyère râpé.