



POTAGE À LA CITROUILLE

Prep : 15 mins | Cuisson : 40 mins

Portions : 4-6

INGRÉDIENTS

- 3 tasses de bouillon de poulet (réduit en sel)
- 4 tasses de chair de citrouille ou de courge
- 2 tasses de lait
- 2 pommes de terres coupées en cubes
- 1 branche de céleri hachée
- 1 oignon haché
- 2 c. à table d'huile d'olive
- Sel ou poivre au goût

PRÉPARATION

01

Dans une grande casserole, faire chauffer et revenir l'oignon haché dans l'huile. Ajouter le céleri, la pomme de terre et la citrouille.

02

Couvrir le bouillon de poulet et laisser mijoter jusqu'à ce que la pomme de terre et la citrouille soient tendres.

03

À l'aide d'un robot culinaire, réduire la soupe en purée.

04

Remettre le tout dans la casserole, rajouter le lait, assaisonner au goût, mélanger et faire chauffer avant de servir. Bon appétit!

Alexandra Hamel
— NUTRITION —