

# SOUPE DE POTIRON

## Ingrédients:

Potiron d'1 kg  
Pommes de terre farineuses : 2 grosses  
Caïeu d'ail : 1  
Oignon : 1  
Crème liquide : 20 cl  
Poireau : 1  
Comté râpé: 100 gr (facultatif)  
Bouillon de volaille : 50 cl(avec un cube)  
Beurre : 30 gr  
Tranches de pain : 6  
Lait : 50 cl  
Noix de muscade râpée  
Sel et poivre

Epluchez le potiron et coupez-le en morceaux.  
Nettoyez le poireau, émincez-le finement.  
Pelez l'oignon, dégermez l'ail et émincez-les.  
Pelez les pommes de terre et détaillez-les en petits dés.

Dans une cocotte, faites suer les poireaux et l'oignon 10 mn avec le beurre, puis ajoutez le potiron, les pommes de terre et l'ail.  
Versez le lait et le bouillon.  
Salez et poivrez, ajoutez une pincée de muscade et faites cuire 30 mn à frémissement.

Passez la soupe au mixeur, puis incorporez petit à petit la crème.  
Rectifiez l'assaisonnement.

Déposez une tranche de pain grillée dans l'assiette, parsemez de fromage râpé.  
*Versez la soupe bien chaude et dégustez.*

*(Vous pouvez réaliser la soupe de potiron sans le fromage).*