

Soupe de citrouille

Ingédients :

- une citrouille DU JARDIN
- quelques pommes de terre
- des branches de céleri DU JARDIN
- quelques gousses d'ail
- lait entier
- sel, poivre, tabasco

1. Eplucher et épépiner une citrouille DU JARDIN, la couper en gros cubes et les mettre dans une casserole.
2. Ajouter quelques pommes de terre pelées en gros cubes, des branches de céleri DU JARDIN, quelques gousses d'ail.
3. Ajouter très peu d'eau.
4. Cuire.
5. Mixer.
6. Ajouter du lait entier jusqu'à la consistance souhaitée.
7. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, tabasco).