

Recette n° 2 :

SOUPE A LA CITROUILLE

Il me faut :

Des ingrédients : pour environ 35 enfants

- 1 citrouille
- 2 kg pommes de terre
- 2 litres Lait
- 1 litre d'eau
- 2 c à c de muscade moulue
- Sel /poivre
- 25 cl de crème fraîche



Des ustensiles :

- 1 saladier
- 1 faitout
- 1 économe/1 couteau
- 1 cuillère en bois
- 1 presse soupe
- 1 louche



Réalisation :

Faire la recette en deux tournées (plus simple pour la cuisson).

Couper la citrouille en tranche, l'évider de ses pépins, couper les tranches en gros dés.

Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper en gros dés.

Placer tous les légumes dans le faitout.

Ajouter le lait et l'eau, jusqu'à couvrir tous les légumes.

Incorporer les épices, sel poivre et muscade.

Mettre à cuire 20 à 25 minutes en laissant bouillonner.

Retirer du feu, enlever du liquide pour obtenir un velouté plus épais puis mixer le tout.

Rajouter la crème fraîche juste avant de servir.

Servir bien chaud accompagné de petits feuilletés aux épices/herbes maison ou petits croutons aillés.

Bon appétit