







RECETTE

Soupe au potimarron et morbier

INGRÉDIENTS

	Morbier :	150 g
	Potimarron :	1 kg
	Oignon :	1
	Huile d'olive :	2 cuillères à soupe
	Sel, poivre	

PRÉPARATION

-  Laver le potimarron, l'ouvrir en deux, l'épépiner et le couper en dés,
-  Dans un faitout, laisser fondre l'oignon émincés dans l'huile d'olive puis ajouter les cubes de potimarron,
-  Couvrir d'eau et saler, puis laisser cuire 20 min. environ jusqu'à ce que le potimarron soit tendre,
-  Mixer, et rectifier l'assaisonnement si besoin,
-  Servir individuellement avec des dés de morbier.

CRÉDITS : Sandrine