

Soupe de potiron



Ingrédients nécessaires

potiron : 1 morceau(x)
pomme de terre : 4
eau : 75cl
lait : 50cl
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Pour Halloween, que dirais-tu de réaliser une délicieuse soupe au potiron ? Creuse un potiron pour en faire une lanterne et utilise la chair du légume pour la transformer en soupe.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par rincer tes différents légumes et épluche-les. Puis, découpe-les en petits morceaux. Le potiron peut être ferme. Fais-toi aider d'un adulte pour le couper.



Etape 2

Mets tes légumes, l'eau, le lait, le sel et le poivre dans une cocotte minutes. Puis, fais cuire ta soupe environ 20 minutes.



Etape 3

Une fois qu'elle est cuite, tu dois la passer à l'aide d'un mixeur. Demande à un adulte de te montrer comment il faut faire.



Etape 4

Une fois que la soupe est bien mixée et qu'il ne reste plus aucun morceau de légume dans celle-ci, tu peux la déguster. Bon appétit !

