

Soupe de butternut

Ingrédients

- 1 courge butternut
- 1 oignon
- 4 fromages en portion type kiri
- 1 bouillon de poule
- Huile d'olive
- Sel, poivre, muscade

Recette

- Dans une grande casserole, émincer l'oignon et le faire revenir dans de l'huile d'olive.
- Peler et épépiner la courge puis la couper en morceaux.
- Ajouter la courge et le bouillon de poule dans la casserole et couvrir d'eau.
- Faire cuire environ 25 min.
- Ajouter le fromage, le sel, le poivre et la muscade et mixer.