

Potimarron Japonais en soupe

Potimarron Japonais en soupe

Recette de potimaron.

Potimarron Japonais en soupe

Coupez votre potimarron en deux, videz la pulpe ainsi que les graines, pelez-le, puis coupez en carrelet la chaire. Mettez à cuire avec un peu d'eau salée vos carrelets ainsi que le céleri branche débité en petit morceau. Quand la chaire est cuite, passé-la au mixeur. Vous pouvez ajouter de la crème jusqu'à la consistance désirée. Sel poivre muscade ainsi que du curry. Possible de mettre quelques pommes de terre en début de cuisson.