

# Soupe de potiron

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de potiron
- 2 pommes de terre
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- thym
- 1 litre d'eau

## Pour servir

- crème fraîche
- brisures de noix



## Préparation

1. **Émincer l'oignon** et l'**ail**, puis les **faire revenir** dans l'huile chaude.
2. **Éplucher** et **découper** le **potiron** en cubes et le mettre à **rissoler 5 min**.
3. **Éplucher** et **découper** les **pommes de terre**.
4. Quand les morceaux de potiron sont dorés, **ajouter l'eau**, les **pommes de terre**, le **thym**, le **sel** et le **poivre**.
5. Faire **cuire 20 min** à feu moyen. Ôter le thym puis passer au **mixer**.
6. **Servir chaud** et ajouter une cuillère à soupe de **crème fraîche** par assiette et des **brisures de noix**.