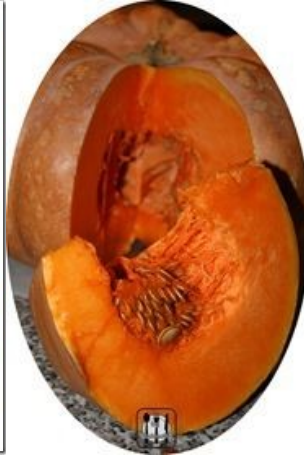
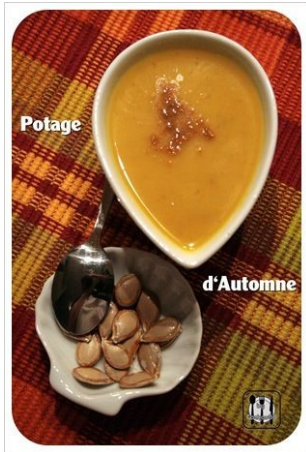


# AUTOUR de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## MON POTAGE À LA CITROUILLE DE NOËLLE



### Ingrédients:

- 1 kg de citrouille
- 1 oignon ou 2 échalotes
- 700 ml d'eau
- 1 cube de légumes
- 50 ml de crème fraîche liquide entière ou plus
- ~~quelques gouttes de tabasco~~
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1/2 cuillère à café de sel de Guérande



Laver la citrouille, enlever les graines\* mais conserver la peau. Couper en morceaux ainsi que l'oignon ou les échalotes épluchés. Placer l'oignon ou les échalotes dans le bol de Mr T, mixer quelques secondes vitesse 5. Ajouter les morceaux de citrouille, le cube de légumes et l'eau. Régler Mr T 20 min/100°C/sens inverse/ vitesse cuillère. Quand Mr T a fini et qu'il vous appelle, verser la crème, le curry et le sel par l'orifice du couvercle. Poser le gobelet et mixer 1 min/ vitesse 10 (progressivement). Servir immédiatement.

\*(les garder pour incorporer dans des pains ou les planter)