

SOUPE AU POTIRON



Pour 6 à 8 personnes

- **1 portion de potiron (environ 800 g)**
- **2 belles carottes, ou plus**
- **6 petites pommes de terre**
- **1 oignon**
- **1 gousse d'ail**
- **1 tablette de bouillon pot-au-feu ou autre**
- **1 pincée de quatre épices**

Epluchez et lavez les légumes.

Emincez les oignons et faites les revenir dans un peu de matière grasse.

Ajoutez les carottes coupées en petits morceaux et laissez cuire 5 minutes environ.

Et pour finir, ajoutez les pommes de terre et le potiron coupés aussi en morceaux...

Diluez la tablette de bouillon dans de l'eau et recouvrez les légumes avec un peu plus d'un litre de liquide (eau) et ajoutez l'ail et le 4 épices...

Après 7 minutes de cuisson à l'autocuiseur (à partir du moment où la soupape chuchote), c'est prêt, il suffit juste de mixer...