

Petite soupe orange : potiron et carottes

Pour 2/3 personnes :

- 400g de potiron environ
- 2 belles carottes
- 1 oignon
- 1 c.c. de curcuma
- 20cl de crème liquide ou de lait concentré Gloria
- 1 cube bouillon



1. Coupez les carottes en rondelles, émincez l'oignon et coupez la chair du potiron en petits cubes.
2. Mettez le tout dans une casserole. Couvrez d'eau. Ajoutez le cube bouillon et le curcuma.
3. Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
4. Mixer avec la crème liquide. Ajoutez éventuellement un peu de lait ou d'eau pour avoir la consistance désirée.
5. Remettez sur le feu encore quelques minutes et servez.