

Soupe de potimarron au comté



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients pour 8 personnes :

1 potimarron

1 oignon

1 gousse d'ail

150 gr de vieux comté

beurre

ciboulette

sel, poivre

Préparation:

Epluchez et émincez l'ail et l'oignon.

Epluchez, épépinez et coupez le potimarron en dés.

Emincez la ciboulette.

Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez-y l'oignon et l'ail.

Laissez rissoler jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.

Ajoutez les dés de potimarron, remuez et couvrez d'eau froide.

Portez à ébullition et laissez cuire 15 mn.

A l'aide d'un couteau, piquez les dés de potimarron et vérifiez qu'ils soient juste cuits.

Mixez la soupe.

Assaisonnez à votre convenance et servez dans des bols.

Saupoudrez de ciboulette et de lamelles de comté.