

# SOUPE DE CITROUILLE



*Découper la citrouille en tranches, c'est le plus difficile !*

## **Pour 4 assiettes environ**

1 bonne tranche de citrouille  
2 oignons  
1 pomme de terre  
3 carottes  
1 blanc de poireau (ou tout le poireau)  
sel, poivre ou autres épices au choix  
¾ à 1 litre d'eau

- 1 tranche de citrouille découpée en gros dés
- épluchez, lavez tous vos légumes,
- coupez-les ou pas en tronçons ou morceaux
- dans l'autocuiseur, y déposez tous les légumes cités
- ajoutez l'eau
- salez et poivrez
- fermez l'autocuiseur et laissez cuire 30 minutes
- mixez les légumes, vérifiez l'assaisonnement
- servez !

**Ajoutez des croûtons, du persil juste avant de servir**

**BONNE DEGUSTATION !**