



CREME DE POTIRON

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de chair de potiron
1 litre d'eau
2 cubes de bouillon de volaille
125 g de crème liquide allégée
2 cs de maïzena
1 cc de sucre
Sel & poivre

Préparation

Découpez le potiron en petits morceaux. Dans une grande casserole versez l'eau et les cubes bouillon de volaille, ainsi que le sucre.

Ajoutez le potiron en petits morceaux, salez et poivrez, puis faites cuire 20 minutes à feu moyen. Dans un bol versez un peu d'eau froide et mélangez la maïzena. Mixez ensuite le potiron, et ajoutez la crème liquide, la maïzena, puis mixez à nouveau.

Servez chaud en décorant d'un peu de ciboulette.

Bon appétit !