

# Soupe de courge lyonnaise

## Les ingrédients :

- 1,5 g de potiron
- 1 oignon
- 1 poireau
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 50 cl de lait
- 50 cl de bouillon de volaille
- 2 pommes de terre à purée
- 4 c à soupe de crème fraîche
- sel
- poivre

## Le matériel :

- casserole

## Préparation :

Epluche le potiron. Retire filaments et pépin . Coupe la pulpe en dés.

Pele et émince l'oignon.

Enlève le vert du poireau. Emince le blanc.

Pèle, lave et coupe en dés les pommes de terre.

Fais revenir oignon et poireau 5 mn dans le beurre fondu.

Ajoute les dés de potiron.

Continue la cuisson pendant 5 mn sur feu doux en remuant.

Sale poivre et sucre légèrement.

Laisse chauffer doucement.

Dans une casserole mélange lait et bouillon. Fais chauffer.

Verse sur le potiron.

Ajoute les pommes de terre.

Laisse cuire 1 heure.

Ecrase les légumes au presse-légumes.

Remets le potage dans la casserole.

Fais chauffer légèrement. Incorpore la crème fraîche.

Rectifie l'assaisonnement.

Sers très chaud avec des croutons de pain risolés.

Bon appétit!