



Soupe Courge et Tomates

Pour 4 personnes

1 oignon
1-2 gousses d'ail
2 c. à s. d'huile
600-700 g de chair de courge coupée en dés
8 dl de bouillon
1 boîte de tomates concassées
1-2 dl de crème

Faites revenir l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

Ajouter les dés de courge. Mélanger pendant 1 minute.

Ajouter les tomates concassées et l'ail émincé finement

Ajouter le bouillon

Laisser cuire doucement 40 minutes à petit feu

Mixer les morceaux de courge

Ajouter la crème

Rectifier le goût et servir