

Soupe de courge



Ingrédients :

Pour 4 personnes,
1kg de courge, 2 oignons jaunes, huile d'olive, sel et poivre.

Préparation :

Peler les oignons et les couper en fines lamelles (réservez). Retirer la peau de la courge et coupez-la en cubes.

Dans une cocotte, faire revenir les oignons dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Une fois les oignons bien dorés, mettre les morceaux de courge. Couvrir d'eau, salez et poivrez.

Laissez cuire 30 minutes après ébullition. Mixez et servez !

Pour les petits gourmands, ajouter dans votre assiette du fromage râpé et des croutons aillés !

Bon appétit !