

Titre de la recette : Soupe à la citrouille (Halloween)

Nom de la personne qui partage cette recette : Mélissa Roy

Nombre de portions :

Quantité	Ingrédient
2 c. à soupe	de beurre
¼ c. à thé	de paprika
2 c. à soupe	de farine
1	pincée de muscade
1	branche de céleri en dés
¼ c. à thé	de clou de girofle
1	pomme de terre en dés
1 tasse	de lait
1	oignon haché
	sel et poivre
1 tasse	de chair de citrouille en dés
¼ tasse	de crème 35%
1 tasse	de bouillon de poulet

Préparation

Faire un roux avec le beurre et la farine. Ajouter les légumes et la citrouille. Incorporer les autres ingrédients sauf la crème. Laisser mijoter jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite. Réduire en purée au robot. Remettre sur le feu et ajouter la crème. Remuer et servir.

Commentaires