



Soupe au potiron

15/11/2016 à 14h37

Par [Cathy Selena](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 400 gr de potiron
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 2 tomates
- 20 brins de ciboulette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Préparation :

- Evidez et coupez le potiron en morceaux.
- Pelez l'oignon et hachez-le.
- Epluchez, rincez et coupez les pommes de terre en dés;
Lavez les tomates et coupez-les en quatre.
- Faites revenir le potiron, les pommes de terre et l'oignon dans l'huile d'olive durant 5 minutes.
- Ajoutez 50 cl d'eau et laissez cuire 20 minutes.
- Mixez le tout avec les tomates et la ciboulette rincée. C'est prêt !

L'astuce du chef :

Ciselez des brins de ciboulette pour en parsemer la soupe.