




La soupe au potiron



Les ingrédients

- 1,5 kg de potiron 
- 1 oignon
- 500 g de pomme de terre
- sel et poivre
- gruyère ou vache qui rit
- de l'eau

Les ustensiles

- une marmite
- un épluche légumes
- un couteau

Le déroulement

- 1- Eplucher puis découper en gros dés le potiron.
- 2- Eplucher puis découper en gros dés les pommes de terre
- 3- Emincer l'oignon.
- 4- Mettre le tout dans une marmite.
- 5 - Couvrir tous les légumes d'eau.
- 6 - Laisser cuire 20 minutes.
- 7- Ajouter du gruyère et de la vache qui rit à la fin

Bonne dégustation!