



chef

**CHRISTOPHE
ROURE**

Christophe
ROURE
RESTAURANT
LE NEUVIÈME ART

LE NEUVIÈME ART

173 rue Cuvier,
Lyon, 69006



Image non contractuelle

SOUPE DE POTIMARRON

par Christophe Roure

INGRÉDIENTS pour 6/8 personnes

- 1 potimarron
- 2.5 litres de bouillon de légumes
- 250g de crème
- ½ oignon blanc
- 50g de beurre
- 1 botte de ciboulette
- Sel, poivre



PRÉPARATION

1. Faire suer le demi oignon dans le beurre.
2. Ajouter le potimarron évidé et coupé en gros morceaux.
3. Mouiller avec le bouillon de légumes.
4. Réajuster l'assaisonnement si besoin
5. Cuire pendant 20 minutes.
6. Mixer le mélange avec 100g de crème.
7. Faire monter le reste de crème au fouet (manuel ou électrique)
8. Servir la soupe dans un bol et rajouter une cuillère de crème montée sur le dessus.
9. Déposer quelques croûtons de pain de mie et une pincée de ciboulette émincée finement.



BON APPÉTIT !