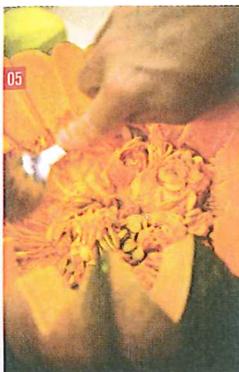
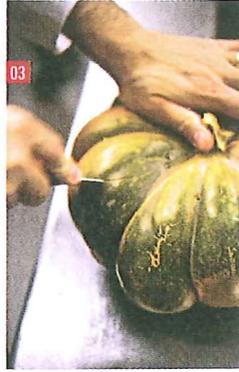
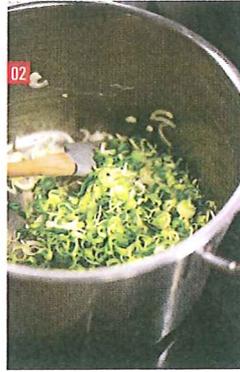


## COMMENT FAIRE...



### LA SOUPE AU POTIRON

**Ingédients:** 1 potiron entier, 600 g de chair d'un second potiron, 1 oignon, 1 poireau, 1 brindille de thym, 2-3 gousses d'ail, 1 pomme de terre, ¾ l de lait, ¼ l de fond blanc, 30 g de beurre, gros sel, 1 tranche de pain, 150 g de lardons, 20 cl de crème fouettée.

Émincez très finement l'oignon et le poireau puis faites-les suer à blanc dans 20 g de beurre <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>. Pendant ce temps, découpez en biseau <sup>(3)</sup> le chapeau d'un potiron <sup>(4)</sup> puis retirez les pépins <sup>(5)</sup>. Coupez la chair de l'autre potiron en cubes et ajoutez-la dans la casserole <sup>(6)</sup> où se trouvent les oignons. Ajoutez également l'ail et le romarin ainsi qu'un peu de beurre. Faites suer doucement durant une vingtaine de minutes. Ajoutez le fond blanc et le lait <sup>(7)</sup>. À la première ébullition, ajoutez la pomme de terre et une pincée de gros sel. Baissez le feu et laissez cuire une vingtaine de minutes à frémissement <sup>(8)</sup>. Dorez des croûtons au beurre et faites revenir quelques lardons <sup>(9)</sup>. Mixez la soupe <sup>(10)</sup> et passez-la au chinois <sup>(11)</sup>. Déposez les lardons dorés dans le potiron évidé <sup>(12)</sup>. Versez délicatement la soupe de potiron dessus. Ajoutez les croûtons ainsi qu'un peu de crème fouettée. Servez. Vous pouvez également réaliser cette soupe et la servir en soupière sans utiliser de potiron entier.

