La célèbre sorcière te propose une recette de son carnet de cuisine. Seras-tu attiré par cette soupe atypique ?

POTIRONNÉ DE SOUPE AUX MILLE-PATTES



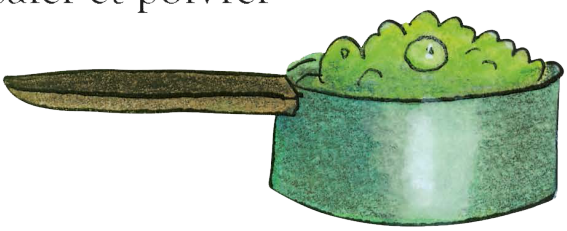
1 Couper la chair du potiron en gros dés.



2 Couper l'oignon en lamelles et le faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile.

3 Ajouter les dés de potiron dans la cocotte et recouvrir d'eau. Laisser bouillir environ 45 min à 1 h.

4 Ajouter la crème fraîche liquide, saler et poivrer selon votre goût. Mixer.



5 Parsemer de fromage râpé.



1 quartier de potiron • 1 oignon • 1 brique de crème fraîche liquide
Fromage râpé • Sel • Poivre • Huile