

La Véritable Soupe de Citrouille des familles

Pour 6 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 900 g de chair de citrouille (cucurbita pepo)
- 100 g de vermicelles (ou de fideu)
- 1/2 verre de lait
- 6 morceaux de sucre
- 25 g de beurre
- gros sel
- poivre

Préparation

- Coupez la citrouille en gros morceaux
- Remplissez une casserole d'eau et ajoutez la citrouille, en ajoutant une pincée de gros sel et le beurre.
- Faites cuire pendant un quart d'heure à gros feu.
- Enlevez un peu d'eau, à la fin de la cuisson
- Mixez la citrouille dans la casserole, hors du feu
- Ajoutez le sucre, et remuez bien jusqu'à dissolution
- Mixez à nouveau, afin d'obtenir un mélange homogène, puis replacez sur le feu. Ajoutez le lait et les vermicelles.
- Remuez avec une cuillère en bois, à feu doux pendant 15 minutes. Salez et poivrez.

Retrouvez d'autres recettes sur
www.floratrek.fr