



# Soupe de potimarron aux oignons rouges

## INGRÉDIENTS

- 1 Potimarron
- 2 Oignons rouges
- 1 gousse Ail
- 30g Beurre
- 30cl Lait
- 30cl Crème fraîche épaisse
- 25g Amandes effilées
- 1 c-à-c rase de curry
- Sel
- Poivre blanc

## PRÉPARATION

Pelez et émincez finement l'ail et les oignons. Ôtez la peau du potimarron, éliminez les parties filandreuses et les graines. Rincez la chair sous l'eau froide et coupez-la en petits morceaux.

Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites fondre l'ail et l'oignon. Ajoutez les morceaux de potimarron et faites revenir 5 min à feu doux en remuant.

Versez le lait, la crème fraîche et 20 cl d'eau. Assaisonnez de sel, de poivre et de curry. Couvrez et laissez cuire 20 min à frémissements. En fin de cuisson, mixez la soupe.

Répartissez le velouté dans des bols et servez parsemez d'amandes effilée

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**

**TEMPS DE CUISSON : 25MN**

**TEMPS TOTAL : 40MN**