



Mini Cocotte à la Citrouille

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 15 **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 kg de citrouille
- 2 carottes
- noisette de beurre
- 10 cl de crème
- 40 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de poulet
- cumin en poudre
- ½ cuillère à café de sel
- poivre
- feuilles de salade ou cresson pour garnir

Chef : Emma Geoffroy

Servez cette soupe à la citrouille chaleureuse et élégante, idéale pour un dîner entre amis: aussi savoureuse qu'élégante !

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **45 minutes**

Méthode

Épluchez les carottes et la citrouille et coupez-les en cubes de 2 à 3 cm. Faire revenir dans une poêle préchauffée avec le beurre pendant environ 5 minutes. Mettez les légumes dans une casserole avec l'eau, le cube de bouillon de volaille, le cumin moulu et le sel. Cuire environ 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les légumes ramollissent. Mélangez et assaisonnez avec du poivre. Servir dans des bols individuels, avec un généreux tourbillon de crème et garnir de quelques jeunes feuilles de salade ou de cresson.

Note

Vous pouvez garnir la soupe de pancetta juste avant de servir. Si votre soupe est trop épaisse, ajoutez un peu de lait.

