



Mini cocottes au potiron

Categoria: Premier plats **Difficoltà:** molto facile 

Ingredienti per 4 personnes

- 1 kg de potiron
- 2 carottes
- Une noix de beurre
- 10 cl de crème
- 40 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de poulet
- Cumin moulu
- ½ cuillère à café de sel
- Poivre, au goût
- Feuilles de salade ou cresson pour la garniture

Épluchez les carottes et le potiron et coupez-les en cubes de 2-3 cm.

Faites revenir les légumes dans une poêle préchauffée avec le beurre pendant environ 5 minutes.

Transférez les légumes dans une casserole avec l'eau, le cube de bouillon, le cumin moulu et le sel.



Faites cuire pendant environ 20-25 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Assaisonnez avec du poivre et écrasez les légumes pour obtenir une texture grossière.

Servez dans des bols individuels avec un généreux filet de crème et garnissez avec quelques feuilles de salade ou de cresson.