

# Soupe de citrouille

CUISIMAGES

Réf :  
**1803**

Type :  
Potage

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
30 min

Coût :  
 

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- ¼ de citrouille
- 200 ml de lait
- 10 pierres de sucre
- 1/6ème de baguette
- Sel



Coupez la chair de citrouille en dés.

Mettez la citrouille dans un faitout et couvrez d'eau.

Portez à ébullition puis laissez cuire pendant 20 min sur feu moyen.

Mettez sur feu doux.

Versez 200 ml de lait.

Ajoutez 10 pierres de sucre et mélangez.

Ajoutez le pain coupé en dés, salez légèrement et laissez cuire encore 10 min sur feu doux.

Mixez la soupe de citrouille en prenant soin de laisser quelques morceaux.



Conseils  
Variante  
Vins